

Karniyarik Pogaca

Malzemeler

2 su bardagi ilik sut
1 su bardagi sivi yag
1 yemek kasigi seker
1 paket yas maya
1 yumurta
50 gram margarin
aldigi kadar un
tuz

Yapilisi

Mayanin Ustune sekeri ilave edin ilik sutle ezdirin. Sonra sivi yagi ve tuzu ekleyin unu yavas yavas ekleyerek yogurun. Kulak memesi yumusakliginda hamur elde edin. Cok sert olmayacak sonra ustunu orterek 1 saat mayalandirin. Sonra goz karari bir parca alin ve tezgaha koyup hamuru yuvarlak yapin hamurun iki yanina bicakla cizik atilir. Ortasina peynir konur. Iki kenar birbirinin icinden gecirilip yanlara yapistirilir. Tepsie yerlestirip yarim saat kadar bekletin mayalansin. Uzerine yumurta sarisi surup 180 derece firinda uzeri kizarincaya kadar pisirin ve pogacalarimiz hazir