

Kasarli Pogaca

Malzemeler

3 yumurta (birinin sarisi uzerine)

250 gr margarin veya tereyag

1 cay b. sivi yag

3 yemek k. yogurt

1 paket kabartma tozu

1 tatli k. tuz

Alabildigi kadar un

Ic malzemesi;

Rendelenmis kasar peyniri

Yapilisi

Hamur icin gerekli malzemeyi yogurup yumusak ele yapismayan bir hamur elde edin.

Hamuru yarim saat dinlendirin.

Daha sonra bezelere ayirip cay tabagi buyuklugunde acip ic harcini koyup kapatın.

Kenerlari duzgun olsun dersiniz bardakla kesebilirsiniz.

Uzerine yumurta sarisi surup susam serpin.

Onceden isitilmis 200 derece firinda kizarana kadar pisirin.