

Katmer Pogaca

Malzemeler

1 su bardagi sut
1 cay bardagi siviya
1 su bardagi yogurt
2 yumurta (Birin beyazi disina)
1 paket yasmaya
1 tatli kasigi seker
1 tatli kasigi tuz
Galeta unu
Aralarina surmek icin tereyag
Hamuru acmak icin nisasta
Ic harci icin;Beyaz peynir,maydono

Yapilisi

Karistirma kabina mayayi alip,uzerine ilik sut ve sekeri ekleyip mayayi eritiyoruz.
Eriyen mayali karisimin uzerine, 1 yumurtanin beyazi haric diger malzemeleri ekleyip yoguruyoruz.

Hamuru 15-20 dk dinlendirip, 24 parca bezeye ayiriyoruz.

Bezeleri nisasta ile tatli tabagi buyuklugunde acip,aralarina tereyag surup ust uste yerlestiriyoruz.

12 tane beze olunca uzerine tereyag surmeyip, bolca nisasta serpistirerek buyukce bir hamur acip once dort esit parcaya ,sonrada her bir parcayi 3 veya 4 esit parcaya bolup ucuna ic harcindan koyup rulo yaparak sariliyoruz.

Sardigimiz rulolari once yumurta akina,sonra galeta ununa bulayip , yagli kagit serdigimiz firin tepsisine yerlestiriyoruz.

15-20 dk. da bu sekilde dinlendirip 180 derecede uzerleri kizarana kadar pisiriyoruz.

Afiyet Olsun...