

Kaymakli Pogaca

Malzemeler

1 yumurtanın aki
200 gr. kaymak
1 su b. sivi yağ
Yarım demet ince kıyılmış maydonoz
150 gr. ufalanmış beyaz peynir
1 paket kabartma tozu
Yarım cay b. sirke
1 cay k. mahlep
1 tatlı k. tuz
Aldığı kadar un
1 adet yumurtanın sarısı
Susam, corek otu, hashas tohumu

Yapılışı

Tüm malzemeyi bir yogurma kabının içine koyup ele yapışmayacak bir kıvam elde edinceye kadar un ekleyerek yogurun.
Elde ettiğiniz hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp dilediğiniz gibi şekil verin ve yağlı kâğıt serilmiş ya da yağlanmış fırın tepsisine dizin.
Üzerlerine yumurta sarısı sürüp derseniz susam veya corek otu serpin.
Önceden ısıtılmış 170 derecelik fırında yaklaşık 20 - 25 dk. pişirin.