

Kaymakli Pogaca Tarifi

Malzemeler

125 gram kaymak

Yarım cay bardagi siviyağ

Yarım su bardagi rendelenmiş beyaz peynir

1 cay bardagi yogurt

1 adet yumurta, nane

1 paket kabartma tozu

Aldigi kadar un, 1 cay kasigi tuz

Uzerine: 1 adet yumurta sarisi

Yapilisi

YOGURMA kabına kaymak, siviyağ, peynir, yogurt, yumurta, nane ve tuzu alın. Kabartma tozu ve yavasca unu ilave ederek yumusak bir hamur elde edene kadar yogurun. Hamurdan yesil erik buyuklugunde parçalar koparin. Avucunuzda yuvarlayip sekil verin ve yağlanmış firin tepsisine dizin. Uzerlerine yumurta sarisi surun. Onceden isitilmiş 180 derece firinda uzerleri pembelesinceye dek pisirin. Ilik olarak servis yapin.