

Kaymakli Pogaca

Malzemeler

2 yumurta(Birinin sarisi uzerine surulecek.)

3 corba k. tereyag

1 cay b. zeytinyag

100 gr. kaymak

1 cay b. sut

3,5-4 su b. un

1 paket yas maya veya 1 paket kuru maya

1,5 tatli k. tuz

2 corba k. seker(silme)

Icine:

Bir kase beyaz peynir ve bir tutam maydanoz

Yapilisi

3 su bardagi unu yogurma kabina alin ve tuz, seker ve kullanacaksaniz kuru mayayi ilave edin. Ortasini acin ve yumurtalari, zeytinyagini, tereyagini, kaymak ve sutu koyun. (Yas maya kullanacaksaniz yas mayayi ufalayip koyun.)

Hamurun uzerini ortup mayalanmaya birakin.

Mayalandiktan sonra yumurta buyuklugunde parcalar koparip yassilastirip icine harctan koyup kenarlarini ortada birlestirip ters cevirin. Uzerine yumurta sarisi surun ve cizikler atin. Onceden isitilmis 180 derece firinda uzerleri kizarana kadar (yaklasik 20-25 dk.) pisirin.