

Kek Kalibinda Pogaca

Malzemeler

125 gr tereyag veya margarin (oda isisinde)

1 cay bardagi sut

1 cay bardagi yogurt

1 yumurta

1 paket kabartma tozu

1 tatli kasigi tuz

3,5 -4 su bardagi un

Uzeri icin:

1 yumurta sarisi

Yapilisi

Ilk olarak un haric tum malzemeleri karistirma kabina alin ve karistirin.Daha sonra unu azar azar ilave edin.Yumusak bir hamur elde edene kadar yogurun.Bu tariftten 2 kek kalibina sigacak sekilde cikiyor.Isterseniz birini kek kalibinda yapip digerini normal tepside pisirebilirsiniz.Kek kalibinizi yaglayin.Yogurdugunuz hamurdan yumurta buyuklugunde parcalar kopartip kek kalibinin icine sirayla yerlestirin.Tum hamuru bu sekilde hazirladiktan sonra uzerlerine yumurta sarisi surun.Daha sonra onceden isitilmis 180 derecede uzerleri kizarana kadar pisirin.