

Kekikli Pogaca

Malzemeler

150 gram oda sicakliginda tereyag veya margarin

Yarim cay b. siviyağ

Yarim cay b. yogurt

1 yumurta aki

1 cay kasigi karbonat

1~2 damla limon suyu

1 tatli kasigi tuz

3 su b. un

Birkac dal taze kekik

Uzeri icin

1 yumurta sarisi

Yapilisi

Margarin, yogurt, kekik yapraklari, siviyağı, yumurta aki ve tuzu yogurma kabina alip karistirin. Elenmis un, karbonat ve limon suyunu ekleyip guzelce yogurun. Ele yapismayan bir kivam olmasi icin gerekiyorsa un ekleyin. Hamurdan kucuk bezeler alin ve yuvarlayin. Uzerlerine yumurta sarisi surup yagli kagit serilmis tepsiye dizin. Onceden isitilmis 170 derece firinda kizarincaya kadar pisirin. Ilik servis yapin.