

Kirpik Pogaca

Malzemeler

3,5-4 su b. un

Yarım paket yas maya ve instant maya

1 cay b. ilik sut

1 cay b. ilik su

1 yumurta(sarisi disina)

1 tatli k. tuz

1 corba k. seker

Yarım cay b. siviyağ

Icine:

100 gr. beyaz peynir

Yarım demet maydanoz

1 corba k. siviyağ

2-3 corba k. sut

Yapilisi

Unu, toz sekeri ve tuzu yogurma kabina alip karistirin. Ortasini havuz gibi acip sut, su, yag, maya ve yumurta akini ekleyip yogurun. Hamurun uzerini kapatip yarim saat kadar dinlendirin. Findiktan buyuk cevizden kucuk bezeler alip firin tepsisine dizin. Uzerine yumurta sarisi surup 10 dakika kadar tepside bekletin. 180 derecede uzerleri kizarana kadar pisirin. Soguyan pogacalarinizi yariya kadar kesin ve sutle yumusatilmis peynir karisimini arasina koyun.(Biraz disina tassin.) Ince ince kiyilmis maydanozlara bulayip servis yapin.