

Kiymali Mayonezli Pogaca

Malzemeler

750 gr un(Yaklasik 5,5 su bardagi)
150 gr mayonez
Yarim cay bardagi sivi yag
Yarim cay kasigi zerdecal
2 tatli kasigi tuz
1 yemek kasigi maya
1 yumurta
Mayayi acmak icin yarim su bardagi su
Kiymali harc;
250 gr kiyma
1 adet sogan
1 adet domates
1 adet dolmalik biber
Tuz
Karabiber
Sivi yag

Yapilisi

Ilk olarak unu eleyip ortasini havuz gibi acin.Kenarlardaki una tuz ve zerdecali serpistirin.Havuz gibi actigimiz orta kisma yumurta,sivi yag ve mayonezi koyup sadece ortadakileri karistirin.

Tam karistiktan sonra mayayi yarim su bardagi ilik suyla acip ortada ki malzemelere ekleyin ve kenarlardan unu da alip hamuru yogurun.Hamur kivamini alinca uzerini ortup sicak bir yere koyun.

Kiymali harc icin tum malzemeleri sivi yagda pisirin.Hamur kabardiktan sonra 20 tane bezeye ayirin. Bezeleri elinizle acip 1 dolu tatli kasigi kiymali harctan koyup bukun.Yagladiginiz tepsiye dizin.

Pogacalarin uzerine yumurta sarisi surup onceden 200 derecede isitilmis firinda pisirin.