

Krem Santili Pogaca

Malzemeler

1 paket toz krem santi
250 gr. tereyag
1 yemek k. kuru maya
2 adet yumurta (Birinin sarisini uzerine ayrilacak)
1 su b. sut
1 paket kabartma tozu
5-6 su bardagi un
1 yemek k. seker
Icine surmek icin nutella

Yapilisi

Yagi, krem santiyi, yumurtayi yogurma kabina alip yogurun.
Sutu ve mayayi karistirarak ilik bir yerde 5-10 dakika kopurtup karisima ekleyin.
Elenmis un, seker ve kabartma tozunu da ekleyip yogurmaya devam edin.
Hamuru dinlendirin.
Hamuru yemek tabagi buyuklugunde acin.
Acmis oldugunuz yuvarlagi ucgen seklinde 6 esit parcaya bolun.
Genis kenarlarina nutella surup sarin.
Uzerlerine yumurta sarisi surup onceden isitilmis 180 dereceli firinda uzerleri kizarana kadar pisirin.