

Krem Santili Pogaca

Malzemeler

1 paket toz krem santi
3 corba kasigi sivi yag
6 su bardagi un
200 gr tereyag
1 yemek kasigi aktif kuru maya
2 adet yumurta (bir sarisi uzeri icin)
1 su bardagi ilik sut
1 paket kabartma tozu
1 tatli kasigi tuz
Ic Malzemesi;
Peynir vs.

Yapilisi

Ilk olarak kaba ilik sutu ve mayayi koyun.Mayanin erimesini bekleyin.Daha sonra toz kremsanti, tereyag, sivi yag, yumurta ve tuzunu ekleyin.Kabartma tozu ve unu azar azar ekleyip, yumusak bir hamur elde edene kadar yogurun.Uzerini ortup 1 saat kadar mayalandirin.Hamurdan ceviz buyuklugunde parcalar koparip, elinizde acin.Arasina peynir koyup kapatın.Yagli kagit serilmis firin tepsisine dizip uzerine yumurta sarisi surun. 180 derece firinda uzeri kizarincaya kadar 25-30 dakika pisirin.