

Kremali Pogaca

Malzemeler

1 su bardagi cig krema
1 su bardagi ilik sut
1 su bardagi siviyağ
1 su bardagi ilik su
1 adet yumurta (sarisi uzeri icin)
1 paket yas maya
1 paket kabartma tozu
1 tatli kasigi seker ve tuz
Aldigi kadar un
Icin icin;
Zeytin ezmesi kullandim

Yapilisi

Ilk olarak yogurma kabina mayayi ve sekeri alip,uzerine ilik sut ve suyu dokun. 10 dakika dinlenen ve kabaran harca krema, siviyağ ve yumurtanın beyazini katip,karistirin. Azar azar elenmis un, tuz ve kabartma tozunu ilave edip; yumusak bir hamur yogurun. Hamurun mayasi gelene kadar dinlendirin. Elinizi siviyağa batirip, hamurdan parcalar koparin. Elinizde cok az actiginiz hamura dilediginiz malzemeyi koyun(zeytin,kasar,peynir vs) ve kapatip, yuvarlayin.
Yagli kagit serilmis tepsiye dizin ve 30 dakika daha dinlendirin. Uzerlerine yumurta surup corek otu ekin 180 derecede, uzerleri kizarana kadar pisirin.