

Kremali Sunger Pogaca

Malzemeler

1 su bardagi ilik sut

1 su bardagi krema

Yarim su bardagi siviyağ

Yarim su bardagi yogurt

1 paket yas maya

1 paket kabartma tozu

1 yemek kasigi tuz

1 yemek kasigi toz seker

Aldigi kadar un

Uzeri icin 1 yumurta sarisi

Yapilisi

Un disindaki butun malzemeler yogurma kabina alinip elle iyice karistirilir.(krema ve yogurt ilik olacak)Sonra unu yavas yavas ekleyip kulak memesi kivaminda yumusak bir hamur elde ediniz. Hamuru ortup mayalanmasi beklenir. Hamur mayalaninca az yaglanmis tepsiye istenirse icine istege gore bir ic malzeme konup dizilir. Uzerine yumurta sarisi surup 150 derece sicak firinda pisirilir. Firindan cikinca uzerine temiz bir bez ortulur ve pogacalarimiz hazir