

Kremali Yumusacik Pogaca

Malzemeler

1 paket oda sicakliginda margarin

1 adet yumurta

1 cay bardagi sivi yag

1 su bardagi ilik su

Krema (bir paket 200 gr)

1 paket yas maya

2 yemek kasigi toz seker

1,5 yemek kasigi silme tuz

Aldigi kadar un

Ici icin:

Zeytin,peynir veya kasar peynir rendesi kullanabilirsiniz

Uzerine;

Yumurta sarisi

Yapilisi

Oncelikle hamuru yoguracaginiz kapta mayayi 1 su bardagi ilik su ile eritip 10 dakika bekletin.

Daha sonra icine margarini,sivi yagi,kremayi,yumurtayi,sekeri ve tuzu katin.

Unu yavas yavas ilave edip yumusak bir hamur elde edene kadar yogurun.Kivama gelen hamurunuzu ilik bir ortamda 1 saat mayalandirin.Mayalanan hamurdan parcalar kopararak yuvarlayin.Bezeyi el ayanizla hafifce tam ortasina bastirarak yassi hale getirin.Ic harcini koyup kapatip tekrar yuvarlayin.Yaglanmis tepsiye araliklarla dizin.

30 dakika kadar tepside bekleterek mayalanip kabarmasini bekleyin.

Yumurta sarisi ve bir fiske sekeri cirparak pogacalarin uzerine surun.

Onceden isitilmis 180 derece firinda pisirin