

Kuru Domatesli Ve Feslegenli Pogaca

Malzemeler

250 gram un
1 kahve fincani sut
1 corba kasigi toz seker
1 tatli kasigi yas maya
1 yumurta
1 cay kasigi tuz
75 gram tereyagi
1 su bardagi kurutulmus domates
1 corba kasigi feslegen
Uzeri icin:
Yumurta sarisi

Yapilisi

Oncelikle sutu isitilir. Sicak sute yas maya ve tozsekeri ekleyip maya eriyene kadar iyice karistirilir. Kuru domatesler kucuk parcalara kesilir. Sirasiyla yumurta, tuz, tereyagi, kurutulmus domates ve feslegen ilave edilip iyice karistirilir. En son olarak unu ekleyip yumusak bir hamur elde edene kadar yogurulur. Kaliplari yagladiktan sonra ceviz buyuklugunde yuvarlanan hamurlar kaliba alinir. Hamurlarin uzerine biraz daha kucuk yuvarlanan hamurlar yerlestirilir. Hamurlarin uzeri kapatilip 40 dakika kadar mayalanmasi icin sicak bir yerde bekletilir. Daha sonra hamurlarin uzerine yumurta sarisi surup onceden isitilmis 180 derece firinda iyice kizarana kadar pisirilir.