

Labneli Pogaca

Malzemeler

1 su bardagi sivi yag

1 paket (200 gr) Labne peyniri

1 paket Krema

2 yumurta

1 paket kabartma tozu

1,5 tatli kasigi tuz

4.5-5 su bardagi un

IC HARCı ICIN:

Beyaz peynir

Ince kiyilmis maydanoz

Uzeri icin ayirdiginiz 1 yumurta sarisinin beyazini, peynirle karistirirsaniz, peynirleriniz piserken pogacanın icinden cikmazlar

Yapilisi

Labne, sivi yag, krema ve yumurtalari yogurma kabina alip, mikserle iyice cirpin

Tuz, kabartma tozu ve unu ekleyin (mumkunse eleyin).Hamurunuz ele yapismayan, yumusak ve kulak memesi kivamina gelince (hamurun normalden biraz daha yagli oldugunu goreceksiniz) yogurmayi birakin ve yarim saat kadar uzeri kapali dinlenmeye birakin.Hamurdan ceviz buyuklugunde toplar yapin.

Icine peynirli harctan koyup, yarim ay seklinde kapatın.

Yagli kagit serdiginiz bir firin tepsisine aralikli aralikli olarak dizin.

Uzerlerine yumurta sarisi surup (isterseniz uzerine corek otu ya da susam koyabilirsiniz), onceden ısıtilmis 180 derece (turbo degil) firinda 30-35 dakika kadar pisirin.

Pogacalar pistikten sonra, sogumalari icin telin uzerine alin.Fazla bekletmeden, ilik ilik yiyin.