

Labneli Sakalli Pogaca

Malzemeler

1 paket kuru maya
1 su bardagi yogurt
2 adet yumurta
Yarim su bardagi sivi yag
1 tatli kasigi tuz
Yarim cay bardagi seker
Aldigi kadar un
Ic harci ;
Labne peyniri
Cokelek(Istege gore peynirde kullanilabilir)
Disi icin ;
Maydanoz
kasar peynir rendesi
Ustu icin :
Susam

Yapilisi

Hamur malzemelerinde ki kuru malzemeleri yogurma kabina koyup karistirarak ortasi acilir. Sivi malzemelerden 1 yumurtanin sarisi haricindeki malzemeleri buraya koyulup yavas yavas karistirilip yogurulur. Hamur yarim saat dinlenmeye birakilir. Hamurdan yumurta buyuklugunde parcalar alinip avuc icinde yuvarlanip yagli kagit serilmis tepsiye dizilir. Uzerine yumurta sarisi surulup susam serpilir ve 200 derecede uzeri kizarincaya kadar iyice pisirilir. Pogacalar pisip soguduktan sonra ortadan kesilip labne ve cokelek karisimindan 1 tatli kasigi kadar surulup tekrar kapatilir. Bastirarak kesilen yerden peynirlerin tasmasi saglanir. Tasan kisim maydanoza bulanarak servis tabagina konulur. Afiyet olsun...