

Mahlepli Pogaca

Malzemeler

1 tatli k. mahlep
1 paket margarin veya tereyagi
3 corba k. sivi yag
1 su b. sut
1 corba k. toz seker
4 bucuk su b. un
40 gr. yas maya
1 yumurta
3 adet haslanmis patates
200 gr. kiyma
1 adet kuru sogan
1 demet maydanoz
Yarim corba k. salca
3 corba k. sivi yag
Karabiber

Yapilisi

Ilk sutun icine mayayi ve sekeri ekleyin. Elenmis unun ortasini havuz gibi acip icine mayali sutu, yumurtalari, eritip ilittigimiz tereyagi, sivi yagi, mahlebi ve tuzu ekleyerek ozlu bir hamur yoguralim. Hamur kabinin agzini orterek ilik bir ortamda hamur iki katina cikana kadar mayalandirin.

Pogacanın ic harci icin tavaya sivi yagi alin. Kup dogranmis sogani ekleyerek pembelesene dek kavurun. Kiymayi ekleyip suyu cekilene dek kavurmaya devam edin. Salcayi ekleyip birkac kez cevirin. Haslayip rendelediginiz patatesleri, kiyilmis maydanozu, tuzu ve karabiberi ekleyerek karistirip atesten alalim.

Mayalanan hamurdan iri ceviz buyuklugunde parcalar koparip once yuvarlayip sonra yassitalim. Hamurlarin bir kenarina kiymali ic koyup bos kenari uzerine kapatalim.

Uzerlerine yumurta sarisi surerek yarim saat daha oda sicakliginda ikinci kez mayalanmasi icin bekletelim. Pogacalari onceden isitilmis 190°C isili firinda altlari ustleri kizarana kadar pisirin.