

Mayali Pogaca

Malzemeler

1 su b. ilik sut

1 paket maya (kuru,yas,insant)

2 tatli k. tuz

1 corba k. toz seker

1 sise maden suyu

1 su bardagi sivi yag

1 yumurta (sarisi uzerine)

Aldigi kadar un

Ici Icin:

Istediginiz malzemeyi koyabilirsiniz.

Uzeri Icin:

1 yumurtanin sarisi

Susam ve corek otu

Yapilisi

Ilk sut icinde sekerle birlikte mayayi acin, unun ortasini acin maya ve diger malzemeleri ilave edin yogurun ve mayalanmasi icin uzerini ortun 1 saat bekletin mayalanan hamura pogaca sekli verin icine istediginiz bir harci koyun ve tepsiye dizin uzerine yumurta sarisi surun, tepsi mayasi icin 30 dkakika daha bekletin. 180 derecede isitilmis firinda pisirin.