

Mayasiz Pogaca

Malzemeler

50 gr. tereyag

1 yumurta(Sarisi uzerine)

1 cay b. koyu ayran

2 su b. un

1 paket kabartma tozu

Bir fiske tuz

Yapilisi

Tereyagini eritip yumurta aki ve ayrani ekleyip karistirin. Un, tuz ve kabartma tozunu da ekleyip guzelce yogurun. Hamuru 20 dk. dinlendirin. Ceviz buyuklugunde parcalar koparip icine beyaz peyniri ve maydanoz karisimindan koyup kapatın. Uzerine yumurta sarisi surup corek otu ve susam serpip 180 derecede uzerleri kizarana kadar pisirin.