

Milfoy Tadinda Pogaca

Malzemeler

1 paket margarin(oda isisinda)

1 su bardagi sut

Az tuz

Aldigi kadar un

Ici:peynir

Yapilisi

Margarin ve sut elle yogrulur.Az tuz eklenir ve azar azar un eklenerek yumusak bir hamur yapilir.Hamur bir posete konur ve bir gece buzdolabinda bekletilir.Ertesi gun cikarilan hamurdan parcalar koparilir ve avuc icinde acilarak peynir konup yuvarlanir.Uzerine yumurta sarisi surulur ve 180 derece firinda pisirilir.