

Mini Pogacalar

Malzemeler

30 gram yas maya

1 su b. ilik sut

Yarım su b. ilik su

125 gram tereyagi

2 adet yumurta

1 tatli kasigi tuz

2 yemek k. toz seker

Aldigi kadar un

Ic Harci icin;

2 yemek k. labne peyniri

Yarım demet dogranmis maydanoz

100 gram rendelenmis beyaz peynir

100 gram rendelenmis kasar peyniri

Yapilisi

Oncelikle maya icin ilik sut ve ilik suyu bir kabin icine koyup mayayi ekleyin ve bir catal ile karistirip eritin.

3 su bardagi unu yogurma kabinizin icine koyup tuzu ve toz sekeri ekleyip karistirin.

Ortasini acip mayayi ve kalan diger urunleri ekleyip yogurun.

Ele yapismayacak yumusak bir hamur elde edinceye kadar un ekleyerek yogurun.

Hamurunuzun uzerini hafif nemli bir bez ile kapatip hamur iki katina cikana kadar bekletin.

Cevizden biraz daha ufak parcalar koparip elinizde yuvarlayin ve yagli kagit serilmis firin tepsisine dizin.

15 - 20 dakika kadar tekrar mayalanmaya birakin.

Hamur beklerken ic harci icin bir kabin icine beyaz peyniri, kasar peynirini, labne peynirini ve dogranmis maydanozun bir kismini ekleyip karistirin.

Pogacalarinizin uzerine yumurta sarisi+siviyag karisimi surup onceden isitilmis 170 derecelik firinda uzerleri iyice kizarincaya kadar pisirin.

Firindan alinca uzerini tekrar nemli bir bez ile ortup 15 dakika bekletin.

Ekmeklerinizi ortadan tam kopmayacak sekilde ikiye kesin ve ic harcinizdan doldurup maydonoza bulayin.

Hazirladiginiz ic harcinizdan doldurup agiz kismini dogranmis maydanozla kaplayin.