

Misir Unlu Pogaca

Malzemeler

200 gr tereyag(oda sicakliginda)

1 cay bardagi yogurt

1 cay bardagi siviyağ

2 yumurta (birinin sarisi uzerine)

2 yemek kasigi sirke

2 tatli kasigi seker

1 tatli kasigi tuz

1 pk kabartma tozu

Yarim cay kasigi karbonat

1 su bardagi misir unu (daha yogun misir unu lezzeti icin bir bucuk bardak kullanilabilir)

Aldigi kadar un

Pogacanın Ic Malzemesi Icin:

Lor peyniri veya beyaz peynir

Yapilisi

Misir unu ve beyaz un haric tum malzeme bir kapta karistirilir.

Once misir un ilave edilip hamur yogrulur daha sonra azar azar beyaz un ilavesi yapilarak hamur kulak memesi kivamina gelene kadar hamur yogrulmaya dema edilir.

Kivama gelen hamurdan parcalar kopartilip elle bastirilarak avuc ici kadar acilir ve icine peyriden bir miktar konur ve hamur kapatilir.

Uzerine yumurta sarisi surulup,yagli kagit serilmis tepsiye yerlestirilir ve onceden 180 derece isitilmis firinda uzeri kizarana kadar pisirilir.