

Nisastali Pogaca

Malzemeler

1 su b. bugday nisastasi

4 --5 su b. un

1 yumurta aki(sarisi uzerine)

1 su bardagindan 1 parmak eksik siviyağ

2 su bardagindan 1 parmak eksik sut(yani biri tam dolu, digerinin agzindan 1 cm kadar eksik olacak)

1.5 tatli kasigi kuru maya

2 yemek k. seker

1.5 tatli k. tuz

Ic malzemesi

Kiyimli, peynirli veya patatesli ic harci

Yapilisi

Unu ve nisastayi yogurma kabina alip ortasini havuz gibi acin. Kuru malzemeleri ekleyin.

Yagi ve sutu ekleyip yumusak bir hamur yogurun.

Hamurun uzerini ortup mayalandirin.

Mayalanan hamurdan orta boy mandalina kadar parcalar alip avuc icinizde acin.

Ortasina ic malzemesi koyup kapatın. Kapattiginiz kisim alta gelecek sekilde tepsiye dizin.

Mutfak makasiyla pogacanin ustten tam orta kismina kesik atin.

Yumurta sarisi surun.

Susam veya corek otu serpin. Yeniden mayalanmaya birakin.

Sogu firinda 190 derecede pisirin.