

Orgu Pogaca

Malzemeler

125 gr. tereyagi

1 su bardagi yogurt

Yarim su bardagi sivi yag

4 su bardagi un (Artirilabilir)

1 paket kabartma tozu

1 tatli k. tuz

1c Harci Icin;

Bir kase beyaz peynir

Bir demet maydanoz

Yapilisi

Hamur icin gerekli malzemeleri yogurma kabina alip ele yapismayacak yumusak bir hamur elde edinceye kadar un ekleyerek yogurun.

Hamurun uzerini orterek yarim saat dinlenmesi icin kenara alin.

Dinlenen hamurunuzda pogacalarinizi yapmak istediginiz buyukluge gore parcalar koparip merdane ile dikdortgen seklinde acin.

Karsilikli kenarlarindan bicak ile centikler atip hamurunuzun ortasina boylu boyunca harcinizdan (peynir, maydanoz karisimi) koyun.

Karsilikli hamurlari orgu orer gibi ust uste getirip hamuru kapatın.

Uzerine yumurta sarisi surup corek otu serpin ve yaglanmis ya da yagli kagit surulmus firin tepsisine dizin.

170 derecelik onceden isitilmis firinda hamurunuz pisip uzeri kizarincaya kadar pisirin.

Verev dilimleyerek ilik servis yapin.