

Pamuk Pogaca

Malzemeler

1 su b. ilik sut
1 su b. ilik su
1 su b. sivi yag
5 corba k. seker(silme)
1 corba k. tuz
1 paket maya
Alabildigi kadar un
Icine:
Bir kase beyaz peynir
Yarim demet maydanoz

Yapilisi

Buyuk bir kaba 3 su bardagi unu alin. Kuru maya ve instant maya kullanacaksaniz una karistirin. Ortasini havuz gibi acip sutu, suyu , sekeri ve yagi ve tuzu ekleyip kenarlardaki unlari yedirerek yogurun. Yavas yavas un ilave ederek yogurun. Hamur elinize hafif yapisiyorsa un eklemeyi birakin. Hamurun uzerini kapatip dinlenmeye birakin.(Yarim saat kadar).

Mayalanan hamurunuzdan ceviz buyuklugunde parcalar koparip 1 tatli kasigi kadar harctan koyup kapatın ve tepsiye dizin. Hamur elinize yapisiyorsa ellerinizi yaglayarak sekil verin. Uzerine yumurta sarisi surup susam serpip onceden isitilmis firinda 180 derecede pisirin.