

Pamuk Pogaca

Malzemeler

- 1 Su bardagi ilik sut
- 1 Su bardagi su
- 1 Paket yas maya
- 1 Su bardagi aycicek yagi
- 3 Yemek kasigi toz seker
- 4 Cay kasigi tuz
- Aldigi kadar un (yaklasik 1 kg)
- Beyaz peynir (icine)
- Yumurta sarisi (uzerine surmek icin)

Yapilisi

Ilk olarak ilik suyu ve sutu genis bir yogurma kabina dokun. Uzerine mayayi, tuzu ve sekeri ekleyip elinizle karistirarak eritin. Diger malzemeleri de sirasiyla ekleyip iyice yogurun. Yumusak bir hamur olacak. Yogurdugunuz hamurdan ceviz buyuklugunde parcalar koparin ve beze yapin. Yaptiginiz bezeyi avcunuzun ortasinda biraz acin, ortasina beyaz peynir koyup kapatip elinizle yuvarlayin. Yaptiginiz pogacalari tepsiye dizin, uzerine yumurta sarisi surun ve tepside 1 saat kadar mayalanmaya birakin. Mayalanmis pogaccalari daha onceden isitilmis 180? firinda uzerleri kizarana kadar pisirin.