

## Pastane Pogacasi

### Malzemeler

200 gram, eritilip iyice sogumus margarin veya tereyagi  
1 cay bardagi siviyağ  
1 cay bardagi yogurt  
1 paket kabartma tozu  
1 tatli kasigi tuz  
2 yumurta (sarilar uzerine)  
2 yemek kasigi sirke  
aldigi kadar un

### Yapilisi

Tum malzemeleri karistirip iyice yogurun.Ele yapismayan bir kivama gelmesi gerekiyor.Yarim saat kadar dinlendirin.Ceviz buyuklugunde parcalar koparip sekil verip tepsiye dizin.Uzerine yumurta sarisi surup catalla cizin.200 derece firinda uzerleri nar gibi kizarana dek pisirin.