

Pastane Pogacasi

Malzemeler

2 yumurta(1inin sarisi ustune)
1 paket margarin
1 cay bardagi ilik sut
1 cay bardagi ilik su
1 paket instant maya
2 yemek kasigi seker
2 tatli kasigi tuz
Yaklasik 6-7 bardak un
Beyaz peynir.

Yapilisi

Margarin ve yumurta karistirilir. Icerisine sut,suda eritilmis maya,seker ve tuz ilave edilir.

Karisima yavas yavas un ilave edilerek kulak memesinden hafif yumusak ele yapismayan bir hamur elde edilir.

Hamur 15 dk. dinlendirildikten sonra cevizden buyuk parcalar koparilir.

Yuvarlak acilir ve icine arzu edilen harc konup yarim daire seklinde kapatilir.

Tam olarak kenardan degil de kenara 1 cm kalan mesafeden bastirilarak yapistirilir.

Yagli kagit serilmis tepsiye dizilen poacalar uzeri kapatilarak ilik bir yerde en az 1 saat mayalandirilir.

Mayalanan hamurun uzerine yumurta sarisi surulup istege gore susam ya da corek otu cilenir.

Onceden isitilmis 180 derecelik firinda 20 dk kadar pisirilir.

Pisen pogacalarin uzeri bir bezle kapatilip biraz dinlendirildikten sonra sicak sicak servis edilir.