

Patatesli Pogaca

Malzemeler

1 paket instant maya

1 su b. ilik sut

1 su b. sivi yag

1 sise maden suyu

2 yemek k. toz seker

Bir miktar tuz

Alabildigi kadar un

Ic harci icin:

Patates

Yesil sogan,

Nane

Pul biber

Karabiber

Yapilisi

Ilk sutu yogurma kabina alip icine de sekerle kuru mayayi koyun. Biraz karistirip sivi yag ve sodayi ekleyin. Uzerine de unu ekleyip guzelce yogurun. Hamuru mayalandirin(iki katina cikana kadar). Daha sonra icine harci koyup yuvarlak sekil verin. Ustlerine yumurta sarisi surup corek otu serpin ve 30 dk. daha bekleyin ve 170 dereceye isitilmis firinda 20 dk. pisirin.