

Peynirli Pogaca

Malzemeler

4 su bardagi un

1 su bardagi yogurt

250 gr margarin

1 yumurta

1 cay kasigi karbonat

1 tatli kasigi tuz

2 cay kasigi seker

250 gr peynir veya lor

Yarim demet maydanoz

Susam ve corekotu

Yapilisi

Unu eleyerek bir kaba koyun. Yumurtanın sari ve akini ayirin. Akini ve diger tum malzemeleri una ekleyip yogurun. Hamurun uzerini ortup oda sicakliginda 1 saat dinlenmeye alin.

Bu arada peyniri rendeleyin. Maydanozlari kucuk kucuk dograyarak peynirle harmanlayin ve ic malzemeyi hazirlayin. Firini 190 dereceye isitin.

Dinlenen hamurdan cevizden biraz buyuk parcalar koparin. Elinizle acip ic malzeme koyup D seklinde kapatın. Uzerlerine yumurta sarisi surun, corek otu ve susam serpin. Isitiginiz firinda kizarana dek pisirin.Afiyet Olsun.