

Pogaca

Malzemeler

1 su bardagi ilik sut
1 su bardagi ilik su
1 su bardagi sivi yag
1 paket instant maya
4,5 yemek kasigi seker
1 tatli kasigi tuz
goz aldigi karari un
ici harci;
peynir
uzeri icin;
bir adet yumurta sarisi
susam
corekotu

Yapilisi

sut ve suyu yogurma kabina alalim, sekeri ve mayayi atip karistiralim bes dakika kadar sicak ortam da mayanin aktive olmasi icin uzerini kapatip bekleyelim.
mayamiz aktive olduktan sonra yag ve tuzu ekleyelim unumuzu kontrollu bir sekilde ekleyelim hafif ele yapisan bir hamur elde edip kabimizin agzini kapatalim. 1 saat hamurun mayalanmasi icin sicak ortam da birakalim. Mayalanan hamurumuzdan kucuk parcalar alarak yuvarlayalim elimizle acip icerisine diledigimiz peynirden kullanalim ben cokelek kullandim fakat suzme peynir veya baska peynirler de cok yakisiyor 180 derece de onceden isittigimiz firinda pisirelim. afiyet olsun