

Pratik Pogaca

Malzemeler

1 cay bardagi yogurt
1 cay bardagi sivi yag
3/4 eritilmis margarin
1 paket kabartma tozu
Tuz
Alabildigi kadar un
Beyaz peynir
Kasar peyniri
Maydanoz

Yapilisi

Oncelikle peynir ve maydanozlari ince ince dogruyoruz. Diger malzemeleri bir kaba alip yoguruyoruz. Hamurumuzu hazirladiktan sonra, kucuk parcalar koparip, avucumuzun icinde aciyoruz ve harcimizdan koyup kapatiyoruz. Kapattigimiz kisimlari altta kalacak sekilde yagladigimiz tepsiye diziyoruz. Uzerlerine yumurta sarisi surup, corek otu serpiyoruz. Onceden isittigimiz 200 derece firinda ustleri kizarana kadar pisiriyoruz.