

Puf Pogaca

Malzemeler

1 su bardagi yogurt
1 su bardagi sivi yag
2 su bardagi ilik su
1 paket yas maya
1 cay kasigi seker
1 adet yumurta
Aldigi kadar un
Tuz

Yapilisi

Yogurma kabina ilik suyu dokerek icerisinde maya ve sekeri eritiniz.Sivi yagi, yogurt, tuz ve alabildigince un ekleyerek hamuru yogurunuz.Hamur kabinin kapagini kapatarak kalin bir ortu ile sicak kalmasini saglayacak sekilde sarin ve yarim saat ile bir saat arasinda dinlendiriniz.Hamurunuzun mayasi geldiginde dilediginiz gibi sekil vererek uzerine yumurta sarisi surunuz, dilerseniz uzerine susam ekebilir, icerisine peynir koyabilirsiniz.Bayatlamayan pogaca hazir.