

Rulo Pogaca

Malzemeler

1 su bardagi sut
1 cay bardagi siviyağ
1 yumurta (aki icine, sarisi ustune)
1/2 kup Yuva Yasmaya (veya 1 yemek kasigi kurumaya)
2 cay kasigi tuz
2 cay kasigi toz seker
Aldigi kadar un (yaklasik 3,5 su bardagi kullandim)
Arasina;
75 gr tereyagi (oda sicakliginda yumusatilmis)
200 gr dilimlenmis salam
Rendelenmis kasar peyniri

Yapilisi

Maya cok az ilik suyla eritilir. Ilik sut, siviyağ, tuz, seker, yumurta aki ve un ile ele yapismayacak yumusaklikta hamur hazirlanir. Mayalanmasini beklemeden hamur ikiye bolunur. Her bir parcadan 8'er beze yapilir. Bezeler tabak buyuklugunde acilir, uzerine yumusak tereyagindan ince bir tabaka surulur. Acilan 8 parca hamur ust uste dizilir, en usttekiye yag surulmez. Ust uste dizilmis hamurlar fazla ezmeden yavas yavas dikdortgen seklinde acilarak buyutulur. Acilan hamurdan 2 cm genisliginde seritler kesilir, yarim ay seklinde dogranmis salam dilimleri dizilir, salamlarin uzerine kasar peyniri serpilir ve rulo seklinde sarilir. Hazirlanan rulolar yagli kagit serilmis tepsiye dizilir. 30-40 dakika mayalandirilip, uzerine yumurta sarisi surulur. Onceden isitilmis firinda uzeri kizarincaya kadar pisirilir.