

Sacakli Pogaca

Malzemeler

1 su bardagi sut
1 paket margarin
3 adet yumurta
1 paket kuru maya
1/2 paket kabartma tozu
2 tatli kasigi seker
1 tatli kasigi tuz
Aldigi kadar un
Ici ve uzeri icin:
200 gram krem peynir
200 gram kasar
1/2 bag maydanoz

Yapilisi

Pogaca hamuru icin bir bardak sut, 1 paket kuru maya, yarim paket kabartma tozu, bir tatli kasigi tuz ve iki tatli kasigi seker karistirilir. Uc yumurtanin aki ve bir paket margarinle aldigi kadar un eklenerek hamur yogurulmaya baslanir. 200 gram kasar rendelenir ve yarim bag maydanoz dogranir. Yogurulan hamurdan kucuk pogacalar yuvarlanir ve yagli kagit serilen firin tepsisine dizilir. Pogacalarin uzerine sivi yag ile cirpilan uc yumurta sarisi surulup firinda pisirilir. Uzeri nar gibi kizaran pogacalarin arasi acilip krem peynir surulur. Krem peynirli pogacalar rendelenen kasara veya maydanoza batirilarak servis tabagina dizilir. Sacakli pogaca sunuma hazirdir.