

Sefarad Pogacasi

Malzemeler

250 gram tereyagi

2 bucuu su bardagi un

Yarim su bardagi soguk su

yeteri kadar tuz

2 adet kozlenmis patlican ici (Biraz beyaz peynirle karistirilacak)

2 yemek kasigi rendelenmis kasar.

Yapilisi

Unu genisce yogurma kabina alin ortasini cukurlastirip soguk suyu dokun.Oda sicakligindaki tere yagini unun icine katin. Yagi yedire yedire yogurun, ustunu kapatip buzdolabinda 1 saat kadar dinlendirin. Hamuru dolaptan alip dorde bolun. Merdane yardimi ile biraz kalinca acip malzeme koyun ve bardakla veya celik bir tabakla yuvarlakca kesin Pogacalari yagli kagit serilmis firin tepsisine aralikli dizin. Uzerlerine yumurta sarisi surup rende kasar serpistirin ve nar gibi kizarana kadar pisirin. pisen pogacalari firindan alarak servis tabagina koyun ve cay saatinde afiyetle tuketin. ellerimize saglik :)