

Seritli Burma Pogaca

Malzemeler

2 su bardagi sut (ilic olacak)

1 cay bardagi siviyađ

2 yumurta (birinin sarisi ayrilacak)

1,5 yemek kasigi seker

1 tatli kasigi tuz

5-6 su bardagi un (silme olacak)

1 yemek kasigi instant kuru maya veya yarim paket yas maya

Arasina surmek icin:

Yarim paket tereyagi (125gr)

Yapilisi

Malzeme ile hamuru yogurun 2 kati olana kadar mayalamaya birakin.

Hamurdan mandalina buyuklugunde parcalar alip, merdaneyle uzunlamasına acin. Bu islemi yaparken un serpmeyin. Hamurun zemini tutması gerekiyor. Birde cok civik hamurla kesme islemini yapamazsiniz.

Hamuru uzunlamasına bicakla bastan sona kadar yarim cm. araliklarla kesin. Uzerine oda sicakliginda yumusamis tereyagından elinizle surun. Kesildikten sonra surulurse aralarına giriyor, daha gevrek oluyor. Birde erimis tereyagi olmasin. Yagin hamurun uzerinde kalması lazim.

Bir kosesinden baslayarak caprazlama olarak hamuru rulo yapin ve kendi etrafında dondurun.

Bir ucu hamurun altina sikistirin. Ustte kalan ucu ise ige dogru bastirin.

Hamurun uzerine 1 cay kasigi yogurtla karistirilmis yumurta sarisi surup, susam

serpin.yarim saat Tepsi mayasi gelene kadar bekleyin. 200 derecelik firinda kizarana kadar pisirin