

Simit Pogaca

Malzemeler

1 cay b. ilik sut
1 cay b. ilik su
20 gr. yas maya
2 yemek k. toz seker
Yarim cay b. sivi yag
100 gr. oda sicakliginda tereyagi
1 yumurta
1 silme tatli k. tuz
4 su b. un (az veya fazla gelebilir.)
Uzeri icin;
3 yemek k. pekmez
3 yemek k. su
1,5 cay b.susam
1 yemek k. zeytinyagi (susamlari kavurmak icin)
Ic Harci Icin;
Bir kase beyaz peynir
Yarim demet maydanoz

Yapilisi

Oncelikle tum malzemelerinizi oda sicakligina getirin.
Yas mayayi, yogurma kabiniza koyup uzerine ilik suyu, sutu ve toz sekeri koyup karistirin ve 10 dk. bekleyin.
Ayri bir kapta unu ve tuzu karistirip eleyin.
Mayali karisiminizin uzerine sivi yagi ve yumurtayi ekleyip karistirin.
Tereyagini koyup yogurmaya baslayin.
Elediginiz unu azar azar ekleyerek ele yapismayacak yumusak bir hamur elde edin.
Hamurun uzerini nemli bir bezle ortup yarim saat kadar bekletin.
Bu esnada uzerine surmek icin bir kabin icine pekmez ile suyu koyup karistirin.
Ufak bir tavada zeytinyagiyla surekli karistirarak susamlari kavurun. Ayri bir kaba alin.
Ic harci icin ufaladiginiz peynirleri dogradiginiz maydanozlarla karistirin.
Mayalanan hamurunuzu 20 esit bezeye ayirin.
Her birini cay tabagindan az buyuk olacak sekilde oval acip icine ic harcinizdan yerlesirin.
Karsilikli uclarini yapistirip elinizin ici ile uzerine bastirin ve oval sekli verin.
Once pekmezli suya sonra da kavrulmus susama batirip yagli kagit serilmis firin tepsisine aralikli olarak dizin.
Uzerlerine bicak ile 2 tane verev cizik atin.
40 dk. kadar da bu sekilde bekletin.
Onceden isitilmis 200 derece firinda uzerleri kizarincaya kadar pisirin.