

Sodali Pogaca

Malzemeler

1 su bardagi siviyağ
1 sise soda
Yarım pk yasmaya
2,5 corba kasigi seker
2,5 tatli kasigi tuz
1 bardak sut
Yarım bardak su
Mahlep
Un

Yapilisi

Ilınmis sut ve suyun icine mayayi ve sekeri koyup 10 dk kabarana kadar bekletin. Diger malzemeleri ekleyip elinize yapisan cok civik bir hamur elde edin. Hamurunuzun ustunu kapatip ilik bir yerde kabartin. Yaklasik 40 dk kadar. Daha sonra elinizi ve tezgahinizi unlayip cevizden biraz buyuk bezeler alin ve yuvarlayin. Uzerlerine yumurta sarisi surup 15-20 dk tepsi mayasi icin beklettikten sonra soguk firina atip 150 derecede pisirin.