

Sodali Pogaca

Malzemeler

1 paket instant maya
1 su bardagi sut (oda sicakliginda)
1 su bardagi siviya (findik yağı kullandim)
1 sise soda (oda sicakliginda)
2 tatli kasigi tuz
2 yemek kasigi toz seker
5 su bardagi ya da 5 cup un (250 gr su alan bir bardak)
Ic malzemesi;
Siyah zeytin ezmesi, kekik ve pul biber karisimi,

Yapilisi

Derin bir kaba 4 su bardagi unu koyun. Sekeri, tuzu koyup ve instant koyup biraz karistirin. Ardindan hamurun ortasini havuz gibi acip, sutu, siviya ve sodayi koyun. Bir guzel yogurun, hamurunuz muhtemelen hala elinize yapisiyor olacak, geriye kalan 1 su bardagi unu da azar azar ekleyin. Ne zaman ele yapismayan yumusak bir kivama gelince unu ilave etmeyi birakin. Guzelce yogurdugunuz hamurun uzerini nemli bir bezle orterek 1 saat kadar mayalanmaya birakin. Ya da hamurun uzerini strech filmle ortup, 50 derece onceden isitilmis firina koyup 45 dk kadar mayalandirin. Bu surede 2-3 kati kabaracak. Hamurunuz hazir hale gelince ceviz buyuklugunde parcalar kopartip elinizle hafifce bastirarak yuvarlayin. Ortasina zeytinli ic koyarak kenarlari birlestirip yuvarlayin. Yagli kagit serilmis tepsiye dizip uzerlerine yumurta sarisi surup hashas serpistirin. Tepside de tekrar kabarcicaya kadar yaklasik bir 20-30 dk kadar daha bekletin. Onceden isitilmis 190 derecedeki firinda altlari ve uzerleri kizarana kadar pisirin.