

Sodali Pogaca

Malzemeler

1 paket yas maya
1 su bardagi ilik sut
1 su bardagi sivi yag
1 sise maden suyu
2 yemek kasigi toz seker
1 tatli kasigi tuz
aldigi kadar un
Ici icin:
peynir(ya da ne arzu ederseniz)
Uzeri icin:
1 yumurta sarisi
corekotu

Yapilisi

Ilk sutun icine 2 yemek kasigi seker ilave edelim. Ardindan yas mayayi da ekleyip soyle bir icinde ezin. Sivi yag ,sodayi ve tuzu da ekleyin. Alabildigi kadar unu ekleyip ele yapismayacak bir hamur elde edin. Kabinizin agzini kapatip ilik bir ortamda 15 dakika dinlendirin. Hamurunuzdan ceviz buyuklugunde bir beze alip ic harcinizi koyduktan sonra tezgahta yuvarlayin. Yagli kagit serilmis tepsiye diziniz. Butun hamuru boyle tekrar ettikten sonra tepsinin uzerini buyuk bir posetle kapatip yaklasik 50 dakika mayalanmasi icin bekletiniz. Boyle tepsi mayasi olunca daha da yumusak ve lezzetli oluyor kesinlikle tepsi mayasi yapin. Tepsi mayasi olduktan sonra yumurta sarisini surup uzerine susam ya da corek otuyla susleyip 180 derece isitilmis firinda uzeri kizarana kadar pisirin ve pogacalarimiz hazır Afiyet Olsun
Dikkat edin: Malzemelerin tumu ilik olmalı yoksa pogaca sert olur. Iicine koyacaginiz sodayi bile biraz sicak suyun icinde bekletip ilitin sonra dokun.