

Soguk Sandvic

Malzemeler

2 su bardagi ilik sut

1 su bardagi sivi yag

1 tane yas maya

5 tatli kasigi toz seker

1,5 tatli kasigi tuz

Aldigi kadar un

Dilimlenmis kasar peyniri ve salam

Domates

Biber

Yapilisi

Hamur yogurma kabina sivi malzemeleri koyuyoruz.Icine toz sekeri, mayayi ve tuzumuzu ilave ediyoruz.Malzemeleri elimizle eritene kadar karistiriyoruz.Aldigi kadar un dokup hamurun bir saat kadar mayalanmasini bekleyin.Daha sonra hamura yuvarlak sekil verin ve uzerine yumurta sarisi surup firinda pisirin.Soguyan pogacalarin icini acip salam ,domates,biberi ve kasar peyniri koyun. Afiyet olsun...