

Susamli Pastane Pogacasi

Malzemeler

1 su bardagi siviyağ
4 tepeleme yemek kasigi oda sicakliginda yumusamis margarin
1 su bardagi sut
2 yumurta aki (sarilari uzerine)
1 tepeleme tatli kasigi tuz
2 yemek kasigi seker
1 paket kuru maya (instant maya)
6 su bardagi un
ici icin 150 gr kadar rendelenmis taze kasar (yaklasik 1 su bardagi)
uzeri icin:
2 yumurta sarisi
1 su bardagi susam

Yapilisi

Sutu bir cezveye koyup, sekeri icine atip karistirip eritem. Elimizin dayanacagi sicakliga gelince altini kapatalim.Isinan sutu derin bir kaba alip, icine yaglari, yumurta aklarini ekleyip hepsini karistiralim.Ardindan unu,tuzu ve mayayi katip yoguralim.Elimize yapismayacak bir hamur olunca uzerini kapatip 2 saat bekletelim.Hamurumuz kabariپ iki katina cikinca limon kadar parcalar kopariپ elimizde cay tabagindan biraz daha buyuk acalim.Icine taze kasar koyup kapatalim.Ic malzemesi olarak peynir maydanoz karisimi ,sucuk ...gibi degisik malzemeler de kullanabilirsiniz. Seklini de degisik yapabilirsiniz.Kapattigimiz pogacalarin bir yuzunu once yumurta sarisina sonra susama batirip yagli kagit serilmis ya da yaglanmis firin tepsisine dizelim.Uzerlerine benim gibi verev cizikler atabilirsiniz.Burada da yarim saat bekletip, 200 derecedeki firinda kizarana kadar pisirelim. AFIYET OLSUN:)