

Uc Kabartma Tozlu Pogaca

Malzemeler

- 2 su bardagi yogurt
- 1 su bardagindan bir parmak eksik zeytinyagi
- 1 yumurta (sarisi uzerine aki icine)
- 1 tatli kasigi tuz
- 3 paket kabartma tozu
- 1 yemek kasigi limon suyu
- 6 su bardagi un

Yapilisi

Ilk olarak sivi malzemeleri yogurcagimiz kabin icinde iyice karistiralim.Sonra kabartma tozlarini ilave edip uzerine limon suyunu dokelim.En son ununu bardak bardak, yavas yavas ilave ederek ele yapismayacak sekilde yumsak bir hamur yapalim.Mandalina buyuklugunde parcalar koparalim, avcumuzun icinde acip icine istedigimiz bir ic harci doldurup kapatalim.

Uzerine yumurta sarisi surelim , susam dokelim.180 dereceye ayarlanmis firinda uzerleri kizarana kadar iyice pisirelim.AFIYET OLSUN :)