

Yumusak Pogaca

Malzemeler

1 su bardagi yogurt
1 su bardagi sivi yag
2 su bardagi ilik sut
1 paket yas maya
tuz, 1 cay kasigi seker
1 adet yumurta
Aldigi kadar un

Yapilisi

Yogurma kabina ilik sutu dokerek icerisinde maya ve sekeri eritin. Sivi yagi, yogurt, tuz ve alabildigince un ekleyerek hamuru yogurun. Hamur kabinin kapagini kapatarak kalin bir ortu ile sicak kalmasini saglayacak sekilde sarin ve bir saat dinlendirin. Hamurunuzun mayalandiginda dilediginiz gibi sekil vererek icerisine peynir yada herhangi bir ic malzeme koyarak uzerine de yumurta sarisi surerek dilerseniz uzerine susam,corek otu ekleyerek 180 derecelik firinda kizarana kadar pisirin .