

Zeytinli Pogaca

Malzemeler

1 yumurta

1/2 su bardagi tereyag

1/2 zeytinyagi

1 su bardagi yogurt

Aldigi kadar kepekli un

1 paket kabartma tozu

Ici icin:

Dilimlenmis siyah zeytin

1 corba kasigi zeytinyagi

1/2 su bardagi ceviz.

Yapilisi

Hamur icin ilk olarak yumurtayi cirpin.

Zeytin yagi ve tereyagini ilave edip cirpmaya devam edin.

Yogurt,un,ve kabartma tozunu ilave edip kulak memesi yumusakliginda bir hamur elde edin.

Uzerine nemli bez orterek yarim saat dinlendirin.

Hamurdan ceviz buyuklugunde parcalar koparin.

Merdane ile cay tabagi buyuklugunde acin.

Ici icin zeytin ve cevizi blendirdan gecirin.

Actiginiz hamurlarin ortasina ic harctan koyun ve avucunuzun icinde yuvarlayin.

Hamur ve ic harc bitene kadar isleme devam edin.

Uzerine yumurta sarisi surup,corek otu ve susam serpin.

Pogacalar yaglanmis firin tepsisinde150 dereceye ayarlanmis(onceden isitilmamis)firinda 25 dakika pisirin.