Pogaça Sec

Kuru Poğaça

1 paquet de margarine
1 tasse d'eau chaude
1 cuillère à café de bicarbonate de soude
1 cuillère à café de sucre cristallisé
1,5 cuillère à café de sel
De la farine tant que possible
Pour l'intérieur ;
½ bloc de fromage blanc
8-10 persil
Pour la surface ;
1 œuf
1 cuillère à café de sésame
1 cuillère à café de cumin noir

Mettez dans un bol de pétrissage, de la margarine, un peu de farine, du sucre et du sel. Pétrissez avec les bouts de doigts jusqu'à que la margarine perd sa forme. Rajoutez de l'eau tiède de l'autre côté.
Rajoutez dessus, de la carbonate mélangé avec une poignée de farine, puis rajoutez de la farine jusqu'à obtenir une pâte molle.
Fermez la pâte puis laissez reposer pendant 20 minutes. Préparez 'intérieur pendant ce temps. Écrasez le fromage puis mélangez avec du persil.
Prenez des morceaux de pâte de la taille d'un citron. Ouvrez avec les bouts de doigts à la taille d'une assiette de thé. Mettez du mélange de fromage sur la moitié puis fermez l'autre moitié dessus.
Placez les pogaça dans un plat de cuisson huilé. Mettez du jaune d'œuf dessus, puis saupoudrez du cumin noir et du sésame.
Placez le plat au four préchauffé à 185 degrés. Laissez cuire jusqu'à que les pogaças sont grillé.

N-B; La pâte est dans la forme de la pâte des cookies, donc il devrai être croustillant.