



Pogaça Ouvert

Açık Poğaç



- 2 œufs
- 1 tasse de yaourt
- 1,5 thé tasse d'huile de tournesol
- 1 sachet de levure chimique
- 1 cuillère à café de sel
- De la farine tant que possible
- Pour l'intérieur :
- 1 petit fromage de moisissure blanche
- ½ bouquet de persil
- Pour la garniture:
- 1 œuf
- 1 cuillère à soupe de sésame

- # Mettez dans un bol creux, des œufs, de l'huile de tournesol et du yaourt. Mélangez avec une fourchette.
- # Rajoutez du sel, de la levure mélangé avec de la farine, et de la farine jusqu'à obtenir une pâte molle.
- # Laissez reposer la pâte pendant 15-20 minutes. Mélangez pendant ce temps, le fromage et le persil haché.
- # A la fin du temps, prenez des morceaux de la taille d' ½ citron puis ouvrez sur une surface farinée à la taille d'une assiette de thé.
- # Mettez au milieu 1 cuillère à café du mélange intérieur en longueur.
- # Fermez la pâte de droit et de gauche de façon à faire apparaître le mélange de fromage. Pliez les bouts à droite et à gauche. (Comme les pida)
- # Placez les pogaça dans un plat de cuisson huilé. Mettez du jaune d' œuf. Saupoudrez du sésame.
- # Placez le plat au four préchauffé à 180 degrés. Laissez cuire jusqu'à la grillade.
- # Servez tiède.

N-B; Il faut que la pâte soit molle pour que les pogaça soient molles.