



## Pogaça Croustillant

Gevrek Poğaç



- 1 blanc d'œuf
- 1 tasse de yaourt
- ½ moule de la margarine
- 1 café tasse d'huile végétale
- 1 cuillère à café de vinaigre
- 1 sachet de poudre à pâte
- 1 cuillère à café de sel
- De la farine tant que possible
- Pour l'intérieur :
- 2 tasses de fromage blanc râpé
- Pour la garniture:
- 1 jaune d'œuf
- 1 cuillère à café de graines de pavot

- # Mettez dans un bol de mélange, du blanc d'œuf, de la margarine fondue, du vinaigre, du sel et du yaourt. Mélangez avec une fourchette.
- # Rajoutez de la farine jusqu'à obtenir une pâte molle. Couvrez la pâte puis laissez reposer pendant 20 minutes.
- # A la fin du temps, séparez la pâte en 28 morceaux. Ouvrez chaque morceaux à la taille d'une assiette de thé.
- # Placez du fromage sur le côté, fermez puis pressez sur les côtés à l'aide d'une fourchette.
- # Placez les pogaça dans un plat huilé, mettez 1 cuillère à soupe de jaune d'œuf mélangé avec de l'eau sur la surface. Saupoudrez du pavot.
- # Faites cuire au four préchauffé à 185 degrés pendant 20 minutes.
- # Servez tiède.

**N-B;** Le vinaigre et les deux huiles différents donne une forme crouillante.