



Pogaca

Poğça



2 œufs
1 tasse de yaourt
½ tasse d'huile végétale
1 sachet de levure
1 cuillère à soupe de sel
De la farine tant que possible
Cumin noir
1 petit bloc de fromage
8-10 branches de persil

- # Mélangez un œuf, un blanc d'œuf, du yaourt, de l'huile, de la levure et du sel. Rajoutez de la farine petit à petit puis pétrissez jusqu'à que la pâte ne colle plus.
- # Laissez reposer 1 heure.
- # Prenez des morceaux de la taille d'un citron. Ouvrez avec vos doigts de la taille d'une tasse à thé.
- # Mettez au milieu, le mélange de fromage et de persil, puis pliez du milieu.
- # Faites cette manipulation jusqu'à que la pâte finit.
- # Placez les pogaça dans le plat huilé, rajoutez le jaune d'œuf et du cumin noir.
- # Laissez cuire au four à 190 degrés jusqu'à la grillade.

N-B: Vous pouvez rajouter du mahaleb selon votre volonté.