



## KARABUĞDAY VE NOHUT UNLU POĞAÇA

<https://naturelkaseyirdefteri.com>

- 1 yumurta
- 2 ince dilim peynir
- 1 yk keten tohumu
- 4-5 adet kuru domates
- 5-6 adet çekirdeği çıkarılmış zeytin
- 1 avuç maydonoz
- Tuz
- Karabiber
- İstenilen baharatlar
- 1 Türk kahvesi fincanı süt
- 1 Türk kahvesi fincanı zeytinyağı
- 2 çay kaşığı kabartma tozu
- 2 yemek kaşığı ön pişirilmiş nohut unu @naturelkapowders
- 1,5 - 2 su bardağı Naturelka karabugday unu (ele yapışır gibi olursa miktarı çok az daha arttırabilirsiniz)
- Üzeri için;
- 1 adet yumurtanın sarısı
- Çörekotu
- Susam vs

Pogaca harcı için sıvı malzemeri bir kaptaki karıştırın. Diğer malzemeleri ekleyip ele yapışmayan bir hamur elde edin. Üzerine yumurtanın sarısı ve çörekotu-susam karışımını ekleyip önceden ısıtılmış 190 derecede 25 dk pişirin.



