**RECETTE DE POGACA TURC : petits pains turcs moelleux et farcis**

Ingrédients :

1 demi-verre de lait tiède pour la dorure

1 demi-verre d’huile 1 jaune d’œuf

1 demi-verre d’eau tiède

1 œuf

1 demi-paquet (21 g) de levure boulangère pour la garniture

1 cuillère à café de sel 100g de fromage blanc

2 cuillères à café de sucre persil

4 verres de farine

Préparation :

Mettre tous les ingrédients dans le saladier en finissant par la farine et en émiettant par-dessus la levure.

Pétrir à la main jusqu’à l’obtention d’une pâte qui ne colle pas aux doigts.

Former des boules de pâte légèrement plus grandes que des œufs et les garnir avec du fromage et du persil.

Dorer au jaune d’œuf et parsemer de sésame grillé ou de graines de nigelle.

Faire cuire à 190 degrés pendant 25 minutes.

Bon appétit !