



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ABAZA PASTASI (SAKARYA)

<https://gelincik2.blogcu.com>

500gr. mısır unu
1/2 litre kaynamış su

Teflon bir tencerede su kaynatılır.Mısır unu elekten geçirilerek kaynayan suya dökölür ve hızlıca karıştırılmaya başlanır.Suyu tamamen içine çeken hamur devamlı alt-üst edilerek pişirilir.Şekillendirilerek soğuması için bir tabağa alınır.

Not: Abaza pastasına tuz konulmaz. Özelliği Abaza veya Çerkez peynirinin dilim dilim üzerine dizilerek yenmesidir.