



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com)

MISIR UNLU CİPS TOPLARI

2 su bardağı sade mısır cipsi
3.5 su bardağı süt
Tuz
1 su bardağı tepeleme mısır unu
2 çay bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
1 tatlı kaşığı pulbiber
1 adet yumurtanın sarısı
1 çorba kaşığı tereyağı
Yarım demet maydanoz

Mısır ununa tuz ekleyip, karıştırın. Sütü ocağa koyun, kaynama aşamasına gelmeden, mısır ununu sürekli karıştırarak ilave edin. Daha sonra kaşar peynirinin yarısını, pulbiberi, yumurta sarısını ve tereyağını ve kıydığınız maydanozları ekleyin. Karışım, suyunu çekip hamur haline gelince, ocaktan alın. Mısır cipslerini havan tokmağı yardımıyla dövün ve kalan kaşar peyniriyle karıştırın. Hazırladığınız mısır unu püresinden ceviz büyüklüğünde parçalar kopartarak avucunuzda yuvarlayın ve peynirli cipsli karışıma bulayarak servis tabağına alın.