MISIR UNLU POĞAÇA

https://www.colyakankara.org.tr

1 paket yumuşak margarin
1 su bardağı yoğurt
1 çay bardağı sıvıyağ
1 paket kabartma tozu
4 çay kaşığı tuz
Aldığı kadar mısır unu
2 yumurta (birinin sarısı üzerine)

Yoğurt, yumurta, sıvıyağ, margarin ve tuz bir kabın içinde karıştırılır.
Aldığı kadar mısır unu ve kabartma tozu ilave edilir. Yumuşak bir hamur yapılır.
Yumurta büyüklüğünde parçalar koparılıp arzuya göre iç konulur.
Üzerine yumurta sarısı ve çörek otu konulup fırında pişirilir.

© lezzetler.com tarif no:133821 • adı:Mısır Unlu Poğaça • gönderen:altın yumruk • indirme tarihi:28.03.2024 - 13:13