



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MISIR UNLU TARTÖLET

MALZEMELER

1.5 su bardağı mısır unu (fırınlanmış)

1 su bardağı un

1 çay bardağı zeytinyağı

1 su bardağı yoğurt

1 adet yumurta

1 çay kaşığı tuz

1 çay kaşığı kabartma tozu

İçi için :

200 gr beyaz peynir

Üzeri için :

1 adet yumurta sarısı

Yeteri kadar susam, çörek otu

YAPILIŞI

Bir kaptaki yağı eritin. İçerisine mısır unu, un, zeytinyağı, yoğurt, yumurta, tuz, kabartma tozu ve orta yağlı beyaz peyniri ilave edin. Yoğurarak yumuşak bir hamur yapın. Hamuru yağlanmış tartölet kalıplarında ikiye ayırın. Ortasına beyaz peynirli harcı koyun. İkinci hamuru üstüne kapatın. Üzerine yumurta, susam ve çörek otu serpin. Önceden 200 dereceye ısıtılmış fırında 20 dakika pişirip servise sunun.
