



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

APISTA (ESKİŞEHİR)

10 su bardağı su
5 su bardağı mısır unu
1 tatlı kaşığı tuz
Çerkez peyniri (ya da kaşar)
Yumurtalı pırpılçık için:
5 adet yumurta
1 çorba kaşığı pırpılçık
Sıvı yağ
Yoğurtlu pırpılçık için:
1 kase yoğurt
1 tatlı kaşığı pırpılçık

Mısır ununu eleyin.

Tencereye 10 su bardağı su koyun.

1 tatlı kaşığı tuz ilave edip suyu kaynatın.

Üzerine mısır ununu yavaş yavaş ekleyip pürüzsüz bir kıvam alana kadar karıştırarak çok yüksek olmayan ateşte pişirin.

Kıvamı koyulaşan pastayı ıslattığınız tahta kaşıkla alt üst ederek iyice karışmasını sağlayın.

Ocağı iyice kısıp tahta kaşık yardımıyla üzerini düzledikten sonra 20 dakika bu şekilde pişirin.

Pastayı servis tabağına ters çevirip boşaltın.

Ortasını havuz gibi açtığınız pastanın kenarlarına çerkes ya da kaşar peyniri dilimleri ekleyin.

Yumurta ve pırpılçıkayı ayrı bir kasede çırpın. (pırpılçıkının tarifine buradan ulaşabilirsiniz.)

Sıvı yağı tavada kızdırıp yumurtalı pırpılçıkayı menemen gibi pişirin.

Yumurtayı sıcakken pastanın ortasında açtığınız havuza doldurun.

Başka bir kasede de yoğurt ve pırpılçıkayı karıştırın.

Pırpılçıklı yoğurdu pastanın yanında servis edin.

