



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINLANMIŞ MISIR UNU TATLISI (ORDU)

Ordu Büyükşehir Belediyesi

1 su bardağı zeytinyağı

1 su bardağı yoğurt

2 adet yumurta

3 paket vanilya

2 paket kabartma tozu

1 çay kaşığı tuz

Yeteri kadar fırınlanmış mısır unu

Şerbeti İçin;

5 su bardağı toz şeker

2.5 su bardağı su

Bir kabin içine zeytinyağı, yoğurt, vanilya ve kabartma tozu dökülür. Tuz konur ve üzerine yumurtalar kırılır. Son olarak alabildiğince fırınlanmış mısır unu konur. Konulan malzemeler kulak memesi yumuşaklığına gelene kadar yoğrulur, ceviz büyüklüğünde yuvarlanarak tepsiye dizilir. Isıtılmış fırında 250 derece sıcaklıkta 30 dk pişirilir. Daha sonra şerbeti hazırlamak için şeker ve su karıştırılarak kaynatılır. Kaynatılan bu karışım pişmiş olan tatlının üzerine dökülür. Daha sonra servis edilir.

