



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MISIR CİPSLİ POĞAÇA

2 adet yumurta
3 orba kaşığı yoğurt
1 ay bardağı sıvıyağ
1 tatlı kaşığı tuz
1 paket kabartma tozu
Alabildięi kadar un
İçi için:
Yarım kalıp beyaz peyir
Üzeri için:
1 su bardağı mısır cipsi

Yumurtanın birinin sarısı ayrılır ve diğer malzemelerle hamur yapılır. Hamurdan küçük ceviz kadar parçalar alınır. Parmak uçlarıyla küçük yuvarlak şekilde açılır. Kenarına peynir konur, kapatılır. Poęaçalar yağlanmış tepsiye dizilir. Üzerine önce yumurta sarısı sürölür. Sonra bol miktarda dövölmüş mısır cipsi konur. Önceden ısıtılmış 185 derece fırında 25 dakika pişirilir.