



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MISIR ÇÖREĞİ (ÇANKIRI)

Çankırı Meslek Yüksek Okulu

2 kg mısır unu
1 su bardağı süt
2 yumurta
1 kaşık tereyağı

Mısır unu, süt, yumurta ve yağla yoğrularak hamur haline getirilir.

Derin bir tepsi içinde 200 C'de pişirilip kare veya baklava dilimi şeklinde kesilerek servise hazırlanır.