



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MISIR UNLU ÇÖREK

1 paket margarin
1 su bardağı süt
2 su bardağı mısır unu
alabildiği kadar beyaz un
1 paket kabartma tozu
2 adet yumurta
1 çay kaşığı tuz
İç iin;
yarım kalıp beyaz peynir
8-10 dal maydanoz

Erimiş, ılımış margarin, süt, 1 adet yumurta, 1 yumurta akı karıştırılır, üzerine mısır unu, kabartma tozu, tuz ve kıvam alana kadar elenmiş beyaz un katılır, orta yumuşaklıkta bir hamur yapılır, 15 dakika dinlendirildikten sonra 2 ceviz büyüklüğünde hamur alınır, unlu zeminde parmak uçlarıyla çay tabağı kadar açılır, iç malzemesi konur, poğaçaya şeklinde kapatılır. Yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine dizilir, üzerine yumurta sarısı sürülür, önceden 190 derecede ısıtılmış fırında kızarana kadar pişirilir.

[ML® Mısır unlu Bisküvi için tıklayın](#)[ML® Mısır Unlu Poğaçaya için tıklayın](#)
