



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MISIR UNLU POĞAÇA

1,5 su bardağı mısır unu
1,5 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
1 tatlı kaşığı karbonat
Yarım limon suyu
Yarım demet dereotu
2 adet yumurta
120 gram tereyağı
İçi için:
100 gram beyaz peynir
Zeytin, maydanoz

Poğaçayı hazırlamak için önce kuru malzemeleri karıştırın. Daha sonra da içine yağları, limon suyunu, yumurtaları, kıyılmış dereotunu ekleyip karıştırın. Hamur yumuşak bir kıvam alınca unlanmış zeminde açıp bardak ağzı ile kesin. Ortasına peynir, zeytin ve maydanoz karıştırıp paylaşın. Tepsiyeye dizip 180 derecedeki fırında 35 dakika kadar pişirip sıcak olarak ikram edin.

