



MISIR UNLU POĞAÇA

Ebru Sevim

2 su bardağı yoğurt
1 su bardağı sıvı yağ
3 paket hamur kabartma tozu
1 adet yumurta
Buğday unu (Aldığı kadar)
Mısır Unu (Bulamak için)
Kaşar peyniri (İçi için)

Yoğurt, sıvı yağ, kabartma tozu ve aldığı kadar un ile yumuşak bir hamur elde edilir. Hamurdan parçalar kopartılıp içine kaşar peyniri konulup top şeklinde kapatılır. Top şeklindeki hamurlar mısır ununa bulanıp 150 derecede üstü kızarana kadar pişirilir. Sıcak servis edilir.

