



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MISIR UNLU POĞAÇA

1 ay bardađı süzme yođurt
2 ay kaşığı tuz
1 ay bardağı sıvı yağ
1 adet yumurta
1 yumurtanın akı
1 su bardağı mısır unu (100 gr)
2 su bardađı un (240 gr)
1 paket Pakmaya Hamur Kabartma Tozu
1 kahve fincanı haşlanmış mısır
Üzeri için:
Haşhaş tohumu

Hamur yoğurma kabında yoğurdu, tuzu, 1 yumurtayı, 1 yumurtanın akını, sıvı yağı bulamaç haline gelene kadar karıştırın.
Azar azar Pakmaya Hamur Kabartma Tozunu ve harmanladığınız unları ekleyerek yoğurun. Pürüzsüz bir hamur elde edince en son haşlanmış mısır tanelerini ilave edin. Tekrar yoğurun.
Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparın. Üzerlerine haşhaş tohumu serpin.
180 dereceye ayarlı fırında yarım saat pişirin.

