



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## MISIR UNLU POĞAÇA

2 adet yumurta (2 yumurtanın 1 tanesinin sarısını üzerine sürmek için ayırın)  
1 su bardağı yoğurt  
1 su bardağı sıvı yağ  
1 yemek kaşığı yumuşak tereyağı veya margarin  
2 tatlı kaşığı şeker  
1 tatlı kaşığı sirke  
1 tatlı kaşığı tuz  
1 paket kabartma tozu  
Bir miktar doğranmış dereotu  
1 su bardağı kadar ufalanmış beyaz peynir yada lor peyniri  
2,5 su bardağı mısır unu  
Aldığı kadar buğday unu

Tüm malzeme ile (beyaz unu yavaş yavaş ilave edin) ele yapışmayan yumuşak bir hamur elde edin.  
Hamurdan parçalar koparın, yuvarlayıp fırın tepsisine dizin.  
Üzerine yumurta sarısı sürüp az mısır unu serpiştirin. Önceden ısıtılmış 175 derecelik fırında kızarana dek pişirin.  
Çayınızın yanında yiyebileceğiniz nefis poğaçalarınız afiyetle yenmeye hazır.

---