



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MISIR UNLU POĞAÇA

125 gr oda sıcaklığında tereyağı veya margarin
1 çay bardağı sıvı yağ
1 çay bardağı yoğurt
2 adet yumurta (birinin sarısı ayrılacak üzeri için)
1 yemek kaşığı sirke
1 tatlı kaşığı tuz
1.5 paket kabartma tozu
2 su bardağı mısır unu
2.5 su bardağı un
İç harcı için:
1 kase beyaz peynir
Maydanoz
Üzeri için:
Çörekotu
Yumurta sarısı

Hamur yoğurma kabına un, mısır unu, tuz ve kabartma tozlarını ekleyip karıştırın.

Daha sonra diğer tüm malzemeleri ekleyip yumuşacık bir hamur elde edin.

Cevizden az büyük parçalar koparıp yuvarlayın.

Ardından elinizle hamuru biraz açıp ortasına harcı ekleyin ve hamuru kapatıp avuç içinizde yuvarlayıp yağlı kağıt serili tepsiye dizin.

Son olarak yumurta sarısını sürüp, çörekotu serpin ve keskin bir bıçak ile poğaçaların ortasına çizik atın.

Önceden ısıtılmış 170 derecelik fırında pişirin.

