



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MISIR UNUNDAN POĞAÇA

1 adet yumurta
1 su bardağından iki parmak eksik zeytinyağı
1 su bardağı yoğurt
Aldığı kadar mısır unu
Kabartma tozu
Tuz
İçi için:
1 kase beyaz peynir
Maydanoz
1 adet yumurta beyazı
Üzeri için:
1 adet yumurta sarısı
Çörekotu

Yumurtayı çırpıyoruz. Zeytinyağını ekleyerek çırpmaya devam ediyoruz. Un, yoğurt, tuz ve kabartma tozunu ekliyoruz. Yoğurmaya devam ediyoruz. Streç film ile sarıp dinlendiriyoruz. İç harcı için malzemeyi çatalla eziliyoruz. Hamurdan küçük bezeler koparıp avcumuzun içinde açıp peynir koyup kapatıyoruz. Üzerine yumurta sarısını sürüp çörek otu serpiyoruz. Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında pişiriyoruz.
