



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MISIR UNLU POĞAÇA

1 su bardağı mısır unu
1 su bardağı sıvı yağ
1 su bardağı yoğurt
1 yumurta
3 yemek kaşığı üzüm sirkesi
1 yemek kaşığı süt
1 yemek kaşığı şeker
1 tatlı kaşığı tuz
2 paket kabartma tozu
Alabildiği kadar un
İçi için:
Beyaz peynir
Üzeri için:
1 yumurta
Susam

Bir karıştırma kabına mısır unu, kabartma tozu, yoğurt, sıvı yağ, sirke, bir bütün yumurta, süt, şeker, tuz ve alabildiği kadar un konarak orta sertlikte bir hamur hazırlanır.
Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar yuvarlanır, el ile kahve tabağı boyutunda açılır.
Ortasına fındık kadar beyaz peynir konur. Üç kenarından ortaya doğru katlanarak üçgen şekli verilir.
Bir yumurtanın beyazı ve sarısı ayrılır.
Hazırlanan üçgenlerin yan tarafları yumurta beyazına sonra susama batırılarak, kağıt serilmiş tepsiye dizilir, üzerlerine yumurta sarısı sürülür.
170 derece fırında pişirilir

