



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MISIR UNLU POĞAÇA

1/2 su bardağı mısır unu  
3 su bardağı un  
1 paket kabartma tozu  
1 çay kaşığı karbonat  
2 çay kaşığı tuz  
2 yemek kaşığı yoğurt  
1 tatlı kaşığı limon suyu  
1 adet yumurta akı  
1/2 çay bardağı sıvıyağ  
100 gr yumuşak margarin  
1 kase beyaz peynir (isteğe göre)  
Üzeri için:  
1 adet yumurta sarısı  
1 tutam susam, çörek otu

Bütün malzemeleri yoğurma kabına alıp iyice yoğuralım. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp yuvarlayalım. (Ben iç malzeme olarak beyaz peynir kullandım). Ama tarifte peynir yok isteğe kalmış. Yağlı kağıt serdiğimiz tepsiye dizelim. Üzerine yumurta akı sürelim. Sonra susam-çörek otu serpip üzerleri kızarıncaya kadar fırında 200 derecede pişirelim.