



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MISIR UNLU POĞAÇA

3 orba kaşığı margarin
2 adet yumurta
2 orba kaşığı yoğurt
2 orba kaşığı kaymak
1.5 su bardağı mısır unu
1.5 su bardaęı un
1 paket kabartma tozu
1 ay kaşığı karbonat
1/2 demet dereotu
Tepsiyi yaęlamak için:
1 orba kaşığı margarin

Yumurta, yoğurt ve oda sıcaklığındaki margarini elinizle iyice karıştırın. zerine kaymak, mısır unu ve unu ekleyerek hamur özleşene kadar yoğurun. Kabartma tozu, karbonat ve kıyılmış dereotunu da ilave ederek yoğurmaya devam edin. Hamur yumuşak hale gelince mandalina büyüklüğünde parçalar koparıp elinizle yuvarlak poğaçalar hazırlayın. Bir orba kaşığı margarin ile yağlanmış tepsiye dizin. zerine bir miktar mısır unu serpin. 190 derecedeki fırında 20 dakika pişirin.