



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MISIR UNLU POĞAÇA

- 4 bardak un
- 1 bardak mısır unu
- 1 bardak yoğurt
- 1 bardak sıvıyağ
- 1 bardak parçalanmış peynir
- 1 adet yumurta (akı içine, sarısı üzerine)
- 1 adet . kabartma tozu
- 1 tutam dereotu veya maydanoz
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 yemek kaşığı margarin

Unu yoğurma kabına yoyalım
Mısır unu hariç diğer malzemeleri üzerine ekleyelim
Kenarlara mısır ununu serpip ortadan karıştırıp yoğurmaya başlayalım
Ceviz büyüklüğünde parçalarla ufak poğaçalar yapalım
Yumurta sarısı sürüp, çörekotu serpelim ve yağladığımız tepsiye dizelim.
175-180 derecede pişirelim,