



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MISIR UNLU TUZLU PASTA

150 gram tereyağı
2 yumurta (birinin sarısı ayrılacak)
1 çay bardağı sıvı yağ
3 yemek kaşığı yoğurt
1 paket kabartma tozu
1.5 tatlı kaşığı tuz
2 su bardağı mısır unu
2.5 su bardağı un
Üzeri için:
1 yumurta sarısı
Susam veya çörek otu

Mısır unu ve un hariç tüm malzemeyi bir kaba alıp yoğuruyoruz. Üzerine mısır ununu katıp yoğurmaya devam ediyoruz. En son beyaz unu ekleyip yoğuruyoruz. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp tepsiye diziyoruz. Üzerine yumurta sarısını sürüyoruz, susam ve çörek otu serpiyoruz. 180 derecedeki fırında pişiriyoruz.