



## MISIR UNU PASTASI (SAMSUN)

Samsun Kùltür ve Turizm Müdürlüğü

Ilık su 1 Lt.  
Mısır unu 250 Gr.  
Kuru soğan 2 Büyük boy  
Tereyağı 1 Yemek kaşığı  
Kıyma 100 Gr.  
Tuz

Mısır unu ve tuz suya katılıp karıştırılarak pişirilir. Kulak memesinden katıca bir hamur olur. Servis tabağına alınır. Doğranmış kuru soğan tereyağında kavrulur. Pembeleşince kıyma ve tuz eklenip kavrulmaya devam edilir. Kıyma pişince pastanın üstüne sıcak sıcak dökülüp karıştırılır.

Not: Kıyma yerine parça etle ve tavukla da yenilebilir. Kaynak: Melahat ASLAN

