



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MISIR UNU YAĞLAŞI (ORDU)

Ordu İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

3 tahta kaşık dolusu fırınlanmış mısır unu
2 kase su
2 yemek kaşığı tereyağı
2 çay kaşığı tuz
Beyaz peynir
Çökelek

Bir tencerede su kaynatılır, tuz ilave edilir. Kaynayan suya mısır unu yavaş yavaş katılır, topaklanmaması için düzenli bir şekilde kıvamına gelene kadar karıştırılır. İçine peynir ilave edilip tekrar karıştırılır. Servis yapılacak kaba alınır. Ayrı bir kaptaki tereyağı eritilir. Mısır unu yağlaşının üzerine gezdirilir. Sıcak servis yapılır.

