



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mtevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

MISIR UNLU POAA



1 adet yumurta
1 adet yumurta beyazı
1,5 su bardağı su
1,5 çay bardağı sıvıyağ
1 su bardağı mısır unu
1 tatlı kaşığı tuz
Alabildiği kadar un
İç iin:
1,5 su bardağı ezilmiş beyaz peynir
8-10 dal maydanoz
zeri iin:
1 adet yumurta sarısı

- # Yoğurma kabına ılık su, yumurta, yumurta beyazı, sıvıyağ ve tuz konur. Bir çatal yardımıyla iyice çırpılır.
- # zerine mısır unu, unla karıştırılmış kabartma tozu eklenir, kısa süre daha karıştırılır.
- # Yumuşak kıvamda bir kıvam alana kadar un eklenerek yoğrulur.
- # Hamurun zeri kapatılır, 15 dakika kadar dinlendirilir.
- # Bu arada ince kıyılmış maydanoz, ezilmiş peynirle karıştırılır .
- # Dinlenen hamurdan ceviz kadar parçalar alınır. Unlu zeminde parmak uçlarıyla çay tabağı kadar açılır.
- # Hamurun kenarına iç konur, diğ er tarafı üzerine kapatılır, kenarlarına bastırılır.
- # Poğaçalar yağlanmış tepsiye sizilir. zerine suyla karıştırılmış yumurta sarısı sürülür.
- # Teps i önceden ısıtılmış 180 derece fırına verilir verilir, poğaçalar kızarana kadar pişirilir.
- # Ilık olarak servis yapılır.

Not: Mısır unu poğaçaya gevrek bir kıvam verilir.