



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

MISIR UNLU POAA



1 adet yumurta
1 adet yumurta beyazı
1,5 su bardađı su
1,5 çay bardağı sıvıyağ
1 su bardağı mısır unu
1 tatlı kaşığı tuz
Alabildiđi kadar un
İçi için:
1,5 su bardađı ezilmiř beyaz peynir
8-10 dal maydanoz
zeri için:
1 adet yumurta sarısı

- # Yođurma kabına ılık su, yumurta, yumurta beyazı, sıvıyağ ve tuz konur. Bir atal yardımıyla iyice çırpılır.
- # zerine mısır unu, unla karıştırılmış kabartma tozu eklenir, kısa süre daha karıştırılır.
- # Yumuřak 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 i konur, diğer tarafı üzerine kapatılır, kenarlarına bastırılır.
- # Poaalar yağlanmış tepsiye sizilir. zerine suyla karıştırılmış yumurta sarısı sürülür.
- # Tepsisi önceden ısıtılmış 180 derece fırına verilir verilir, poaalar kızarana kadar pişirilir.
- # Ilık olarak servis yapılır.

Not: Mısır unu poaaya gevrek bir kıvam verilir.