MISIR UNLU POĞAÇA

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
İçi için:
1,5 su bardağı ezilmiş beyaz peynir
8-10 dal maydanoz
Üzeri için:
1 adet yumurta sarısı

Yoğurma kabına ılık su, yumurta, yumurta beyazı, sıvıyağ ve tuz konur. Bir çatal yardımıyla iyice çırpılır.
Üzerine mısır unu, unla karıştırılmış kabartma tozu eklenir, kısa süre daha karıştırılır.
Yumuşak kıvamda bir kıvam alana kadar un eklenerek yoğrulur.
Hamurun üzeri 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, diğer tarafı üzerine kapatılır, kenarlarına bastırılır.
Poğaçalar yağlanmış tepsiye sizilir. Üzerine suyla karıştırılmış yumurta sarısı sürülür.
Tepsi önceden ısıtılmış 180 derece fırına verilir verilir, poğaçalar kızarana kadar pişirilir.
Ilık olarak servis yapılır.

Not: Mısır unu poğaçaya gevrek bir kıvam verilir.