LATİN ÇÖREĞİ

1 Su bardağı mısır unu
3 Su bardağı un
1 Adet yumurta
1 Çay bardağı yoğurt
Yarım çay bardağı sıvıyağ
1 Tatlı kaşığı karbonat
1 Tatlı kaşığı tuz
Üzeri İçin;
1 Yumurta
İçi İçin;
Yarım su bardağı kıyma (80 gr.)
2 Adet haşlanmış patates
2 Adet yeşil soğan
2 Diş sarımsak
1 Adet yeşil sivri biber
Yarım çay bardağı sıvıyağ
1 Tatlı kaşığı karabiber
1 Tatlı kaşığı tuz

Tencereye 1 su bardağı su konur, üzerine su soğukken mısır unu eklenir. Orta ateşli ocakta karıştırararak mısır ununun bulamaç olması sağlanır.
Mısır unu bulamacı soğurken içi hazırlanır. Tencereye sıvıyağ konur, orta ateşte ısınınca kıyma atılır.
Karıştırılarak pişirilen kıyma suyunu salıp çekince, çok ince doğranmış yeşil soğan, sarımsak ve sivri biber eklenir.
Malzemeler pişince rendelenmiş patates, karabiber ve tuz katılır, ateşin üzerinde birkaç kez karıştırıldıktan sonra ocaktan alınır, soğumaya bırakılır.
İç soğurken hamur hazırlanır. Yoğurma kabına soğuyan mısır bulmacı, yumurta, sıvı yağ ve yoğurt konur, karıştırılır.
Üzerine yedirerek un, karbonat ve tuz eklenir, yumuşağa yakın bir hamur yapılır. (20 dakika üzeri kapalı olarak dinlendirilir.)
Dinlenen hamur 2 parçaya ayrılır. Her parça merdane ile yarım santim kalınlığında açılır.
Açılan hamur, ağzı geniş su bardağı ile daire şeklinde kesilir. Dairenin yarısına patatesli, kıymalı içten yeter kadar konur, poğaça gibi kapatılır.
Bütün çörekler bu şekilde hazırlanır, yağlanmış fırın tepsisine dizilir. Üzerine çırpılmış yumurta sürülür.
Önceden hafif ısıtılmış 170 derece fırında üzeri kızarana kadar pişirilir. Ilık olarak olarak servisa sunulur.

Not: Latin çöreğinin orjini Kolombiya'dır. Latin ülkelerinde mısır unu yerine, kırılmış mısır ile bu çörek hazırlanır. Maydonozlu sarımsaklı bir dip sos ile ikram edilir.