Çerkes pastası (mısır unu hamuru)

Tarifin tamamı · 30 dk

Malzemeler

1 kg	Mısır unu 9¾ su bardağı
5 g	Tuz ¾ çay kaşığı

Alerjen

Alerjen bilgisi henüz tamam değil. Malzemeden hesaplanır. Mutfaktaki bulaşmayı göstermez.

Yapılışı

1. Suyu kaynatın.
2. Mısır ununu kaynayan suya ekleyin.
3. Tuzu ilave edin. Tahta kaşıkla (belavu) karıştırarak katılaşana dek pişirin; toplam pişirme süresi 30 dakikadır.
   30 dk

Son hâli: 1 Kasım 2026
Korkmaz M. A., Sevinç M., Samsun Alaçam'da Çerkes Sofrası ve Mutfak Kültürü, Halk Gastronomisi II, ed. Erol M., Paradigma Akademi (2024)
tatname.com/tr/tarif/cerkes-pastasi-halk-gastronomisi-2