



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

BİLEKİ MISIR EKMEĞİ (ORDU)

Ordu Büyükşehir Belediyesi

4 su bardağı sütlü mısır unu
1 kahve fincanı yoğurt
1/4 su bardağı su
3 yemek kaşığı tereyağı
1 adet yumurta
1/4 çay bardağı sirke
1 tatlı kaşığı şeker
1 çay kaşığı tuz

Mısır unu iyice elenir. Havuz gibi açılan unun ortasına, malzemelerin tamamı eklenir ve iyice karıştırılır. Bir saat dinlenmeye bırakılan mısır ekmeği hamuru bileki taşında dört saat gibi uzun bir sürede pişirilir. Sıcak servis edilir. Soğuk olarak da tüketilebilir.

