



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BROKOLİLİ MISIR EKMEĞİ

1 su bardağı mısır unu
1 su bardağı un
1 çay kaşığı tuz
1 paket kabartma tozu
1 bardak şeker
3 adet yumurta
1 paket dondurulmuş brokoli
12 gr süzme peynir
5 kaşık eritilmiş margarin

Geniş bir kapta birlikte mısır unu, un, tuz, kabartma tozu ve şekerini karıştırın.

Ayrı bir kapta, yumurta, çözölmüş brokoli, süzme peynir ve eritilmiş yağ birleştirilir. Un karışımına içine dökün, karıştırın.

Yağlanmış fırın tepsisine dökün.

Önceden ısıtılmış 200 derece fırında 30 dakika veya kızarana kadar fırında pişirin.