



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GLUTENSİZ YUMUŞAK MISIR EKMEĞİ

<https://migros.com.tr>

2 adet orta boy yumurta
1 su bardağı süt
1 su bardağı mısır unu
1 su bardağı pirinç unu
1 paket kabartma tozu
2 yemek kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı şeker
Tuz

1. Tüm malzemeyi karıştırma kabınıza alın ve çırpma teliyle kek hamuru kıvamına gelinceye kadar karıştırın.
2. Elinizde bulunan uygun bir kalıba veya tepsiye dökün. Tepsinizin altını tereyağ ile yağlamayı unutmayın.
3. Isıtılmış olduğunuz 180 derece fırında 30 dk. kadar pişirin.
4. Ekmeğiniz hazır.

