



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAYMAKLI MISIR EKMEĞİ

Refika Birgöl

500 gr. Mısır Unu
150 gr. Kaymak
1 tatlı kaşığı Şeker
1 tatlı kaşığı Tuz
Yarım çay bardağı Zeytinyağı
1 paket Kabartma Tozu
250-850 ml. Su (Kaynar)

Kabı 200 derecelik fırında önceden ısıtın. 500 gram mısır ununa, 150 gram kaymak, bir tatlı kaşığı şeker, 1 tatlı kaşığı tuz, yarım çay bardağı zeytinyağı ve bir paket kabartma tozu ekleyip karıştırın. Üzerine yaklaşık 650 ml. kaynar su ekleyin ve bir kaşıkla karıştırarak mısır ununun açılmasını sağlayın. Hamur normal ekmek hamurlarına göre cıvık ve akışkan olmalı. Aksi takdirde ekmeğin üzeri pişerken çatlayacaktır. Eğer kıvamı yeterince cıvık değilse biraz daha su takviyesi yapabilirsiniz. Bu yüzden de malzeme listesinde 650-850 ml. Arasına kaynar su oranı verdim. Isınmış kalıbı biraz yağlayıp, hamur karışımını dökün. Böylece alt kısmı daha çıtır olacak. Fırının orta rafında, 40 dakika pişirin. Üzerini daha da çıtır yapmak isterseniz son beş dakika da fırının üst rafına alıp, ızgara modunda pişirebilirsiniz.

