



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYMAKLI MISIR EKMEĞİ

2 yumurta
120 gram tereyağı
1,5 su bardağı mısır unu
1,5 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
1 çay kaşığı karbonat
2 çorba kaşığı kaymak
Yarım demet dereotu
2 çorba kaşığı yoğurt

Yumurta, yoğurt ve tereyağını bir kabın içinde iyice karıştırın. Üzerine kaymak, yulaf ezmesi, mısır unu ve unu da ekleyin. Kabartma tozu, karbonat ve kıyılmış dereotunu da ekleyip yoğurmaya devam edin. Bu hamuru güzel ve yumuşak hale getirince elinizle kopartıp yuvarlaklar yapın. Tepsiyeye dizin ve önceden ısıtılmış 190 derecedeki fırında 20 dakika pişmeye bırakın. Biraz soğuyunca daha sert oluyor hemen almak isterseniz elde dağılıyor haberiniz olsun.