



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MISIR EKMEĞİ (FETHİYE MUĞLA)

THY Skylife

2 su bardağı mısır unu
1 ay bardağı ılık süt
1,5 su bardağı ılık su
1 ay kaşığı kaya tuzu
1 tatlı kaşığı karbonat

Tüm malzemeleri bir kaba alınıp yoğurun. Yağladığınız tepsinin üzerine biraz mısır unu serpip hamuru yaydıktan sonra fırına verin. Hamurun st pembeleşene kadar pişirin. Fırından aldıktan sonra üzerine örtü rtn. Biraz dinlendirip servis edin.

