



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MISIR EKMEĞİ

1 kg fırınlanmış mısır unu
250 gr ekmeklik un
3/4 bardak sıvı yağ, tercihen ayçiçeği
1 yemek kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı toz şeker
1 yumurta
3/4 bardak süt
1/2 demet dereotu. İnce kıyılmış
6 yemek kaşığı taze kaşar rende
4 yemek kaşığı beyaz peynir rende
1 paket kabartma tozu
1 litre soğuk su

Yumurtayı sıvı yağ ile karıştırın. Diğer malzemeleri ekleyin ve alt üst ederek karıştırdıktan sonra katı yağla yağlanmış bir tepsiye dökün. Altıtan yanan ve varsa turbosu da çalışan 200 derece fırında, 30 dakika ya da üzeri pembeleşinceye kadar pişirin. Ilıdıktan sonra kare şeklinde kesip servis yapabilirsiniz.

