



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MISIR EKMEĞİ

Nedim Atilla

MALZEMELER:

2 su bardağı mısır unu (250 gram)

2 çorba kaşığı sıvıyağı

1 çorba kaşığı süt

1 çorba kaşığı dolu dolu yoğurt

1 silme tatlı kaşığı tuz

2 silme tatlı kaşığı toz şeker

1 çay kaşığı karbonat

Kek kıvamı elde edilinceye kadar eklenecek su

HAZIRLANIŞI:

Mısır ununu eledikten sonra içine su hariç tüm malzemeleri ekleyin. Yumuşak bir kek hamuru elde edinceye kadar su ekleyin. Ekleyeceğiniz suyun bir özelliği var: Kaynattığınız suyun kaynadığını biraz almak için içine az bir miktar içme suyu katmanız gerekiyor. Yani suyun ılık olmaması, sadece kaynadığının biraz kırılması lazım. Yağlanmış tepsiye yaydığınız çiğ hamurun üzerinde, bıçak yardımıyla dilimleri belirleyin. Ekmek piştiğinde üzerinde bu izler kalacak ve porsiyonlara ayırmanızı kolaylaştıracak. Silikon kalıp kullanmak daha pratik olsa da, yağlayacağınız bir cam kalıbı da kullanabilirsiniz. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında yaklaşık 30-40 dakika pişir.

[ML® Mısır Unu Ekmeği için tıklayın](#)