



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MISIR EKMEĐİ

1 kg mısır unu  
1 çay bardağı toz şeker  
Yarımçay bardağı sıvı yağ  
1 çorba kaşığı tereyağı  
Yarım su bardağı süt  
Yeterince ılık su  
1 çorba kaşığı tuz

Mısır unu, toz şeker, sıvı yağ, tereyağı, süt ve tuzu derin bir kâseye alın. Boza kıvamına gelene kadar ılık su ekleyin ve 10 dakika yoğurun. Orta büyüklükte bir fırın tepsisini yağlayın ve karışımı içine boşaltın. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzeri kızarana kadar pişirin. Ters çevirip, diğer yüzü de kızarsın. İlıdıktan sonra servis tabağına çıkarın. Dilimleyerek servise sunun. İstenirse içine kıyılmış dereotu konulabilir ve peynir ve reçellerle servis yapılabilir.



Fotođraf "gül" tarafından gönderildi. 02.10.2023