



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MISIR EKMEĞİ (VENEZUELA)

<https://www.lezzetsirri.com>

300 gr. mısır unu
1 su bardağı süt
tuz

Mısır ununu tuz ile karıştırın. Sütü yavaş yavaş ilave ederek yoğurun. Yumuşak bir hamur elde etmeniz gerekir. Daha sonra elinizle yuvarlayarak yassı 6-7 cm. çapında daire şeklinde küçük mısır ekmekleri yapın. Mısır Ekmeklerinin önce, altı yapışmayan bir tavada iki taraflarını bir parça kızartın, daha sonra orta derecede ısıtılmış fırında biraz kurumaları için 20 dakika kadar pişirin.