



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MISIR UNLU EKMEK

4 su bardağı mısır unu,  
4 su bardağı sıcak su,  
1 paket kabartma tozu,  
1 çorba kaşığı yoğurt,  
1 çorba kaşığı sıvıyağ,  
1 çorba kaşığı tuz

4 SU bardağı mısır unu, 4 su bardağı sıcak su, 1 paket kabartma tozu, 1 çorba kaşığı yoğurt, 1 çorba kaşığı sıvıyağ ve 1 çorba kaşığı tuzu genişçe bir kaba alıp, iyice karıştırın. Karışımı mücver kıvamına gelinceye kadar iyice yoğurun. Bir fırın tepsisini yağlayın. Hamuru yağlanmış fırın tepsisine yayın. Kenarlarını düzelterip, önceden ısıtılmış fırına koyun. 220 derecelik fırında 1 saat pişirin. Arada sıra çatalla pişip pişmediğini kontrol edin. Dilimleyerek servis yapın.

[ML® Mısır unlu Bisküvi için tıklayın](#)