



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.ilezzetler.com)

PAZILI MISIRUNU EKMEĞİ

[Sahrap Soysal](#)

10-12 adet pazı yaprağı
4 su bardağı mısırunu (fırınlanmış mısırunu kullanmanızı tavsiye ederim)
2 su bardağı buğday unu
1 tatlı kaşığı tuz
2 çay kaşığı karbonat (2 poşet karbonat)
8 tatlı kaşığı tozşeker
3 adet yumurta
1 su bardağı sıvıyağ (mısırözüyağı kullanmanızı tavsiye ederim)
1/2 litre süt

Mısırunu, buğday unu, tuz ve karbonatı derin bir kaba koyup elinizle iyice karıştırın. Tozşekeri ekleyip tekrar karıştırın.

Diğer taraftan, yumurtaları ayrı bir derin kaba kırın. Yumurtaları bir taraftan mikserin yüksek devriyle çırparken bir taraftan da sıvıyağı ve sütü ilave edip 1 dakika kadar çırpın. Sütünüz ılık olursa kek daha lezzetli olur.

Hazırladığınız yumurtalı karışımı unlu karışımın üzerine aktararak kaşık yardımıyla malzemeler birbiriyle özleşene kadar karıştırmaya devam edin. Kek hamuru gibi akıcı ve pürüzsüz bir hamur elde etmeniz gerekir. Bu aşamada incecik kıydığınız pazı yapraklarına, isterseniz ısırganotu ya da pırasa da ekleyebilirsiniz.

Diğer taraftan, 30 cm çapındaki kek kalıbını sıvıyağıla iyice yağlayın. İsterseniz aynı ölçülerde kare ya da dikdörtgen bir kalıp da kullanabilirsiniz. Mısır unlu hamuru yağlanmış kalıba aktarın. Üzerini sıvıyağa batırdığınız kaşıkla düzeltin. Üzerine 2-3 yemek kaşığı mısırözüyağı gezdirin. İsterseniz üzerine keten tohumu ya da ısırganotu tohumu gibi sağlıklı tohumlardan ekleyebilirsiniz.

Ekmeği, 5 dakika önceden 175 dereceye ayarladığınız fırında 40-45 dakika, kabarıp üzeri altın sarısı oluncaya kadar pişirin. Çıkarıp soğumasını bekledikten sonra dilimleyerek servise sunun.