



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ACILI MISIR EKMEĞİ

2 su bardağı mısır unu
2 çorba kaşığı acı pul biber
1 çay bardağı yoğurt
3 çorba kaşığı süt
1 çorba kaşığı şeker
1 çay bardağı karbonat
1 tatlı kaşığı tuz
2 çorba kaşığı tereyağı
Yarım çay bardağı sıcak su
4 çorba kaşığı un

Unları ve acı biberi bir kabın içinde karıştırın. Şeker, kabartma tozu ve tuz ekleyip harmanlayın. Diğer taraftan yağ, süt ve yoğurdu ekleyip unlu karışımlarla birlikte hepsini karıştırın. Son anda sıcak suyu ekleyip tepsiye koyup yağlanmış kenarları tırtıklı bir kek kalıbına dökün. 200 derecede 35 dakika kadar pişirin.