



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ASMA YAPRAĞINDA MISIR EKMEĞİ

1 kutu Penguen Mısır
30 - 40 adet asma yaprağı
2 bardak mısır unu
2 bardak ayran
3 adet yeşil soğan
Yarım demet maydanoz
1 adet limon

Maydanoz ve yeşil soğanı ince ince kıyın.
Asma yapraklarından 5-6 tanesinide ince ince kıyın.
Bir karıştırma kabında mısır unu ve ayranı karıştırın.
Penguen Mısırı süzün ve hazırladığınız hamura ilave edin.
Hamurunuzun boza kıvamında olması gerekmektedir.
Hamurun içine ince doğradığınız yeşillikleri ve asma yaprağını koyun.
Kalan asma yapraklarını bir tavanın içine sermeye başlayın.
Sererken yaprağın parlak kısmının dış tarafa gelmesine dikkat edin ve yaprakları tavanın dışına taşıyın.
Hazırladığınız harcı tavanın içine dökün ve üzerinide yapraklarla kapatın.
Tavanın kenarından taşan yapraklarıda kapatarak hamurun üzerini iyice kapatın.
Kısık ateşli ocağın üzerinde önlü arkalı hamur serleşip pişene kadar pişirmeye devam edin.
Yaprağınızın tuzuna göre ekmeğe tuz ilave edebilirsiniz.

