



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AYRANLI MISIR UNU EKMEĐİ

- 1 bardak ayran
- 2 adet yumurta
- 1/2 bardak tereyađı
- 1 bardak mısır unu
- 1 bardak un
- 1/2 çay kaşığı kabartma tozu
- 2/3 bardak Őeker
- 1 ay kaşığı tuz

Önceden fırın175 dereceye ayarlayın. Büyük bir tavada tereyağı eritin. AteŐten alın ve Őeker ilave edin. Hızla yumurta ekleyin ve iyice harmanlayın. Kabartma tozu ile ayran birleŐtirin ve tavada karıŐımı içine karıŐtırın. Iyi harmanlanmış ve birkaç topaklar kalmayınca kadar mısır unu, un ve tuz ilave edin. Hazırlanan malzemeyi tepsiye dökün.

Ekmeđimiz bir kürdan temiz çıkıncaya kadar 30 ila 40 dakika, ya kadar önceden ısıtılmış fırında piŐirin.

