



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AYRANLI MISIR EKMEĞİ

<https://www.droetker.com.tr>

Hamur:

2,5 su bardağı mısır unu

1 poşet Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu

2 yumurta

0,5 çay bardağı sıvı yağ

2 su bardağı ayran

1 çay kaşığı tuz

0,5 çay kaşığı toz şeker

Kalıp:

Pişirme kalıbı (Ø 26 cm)

Kalıbı margarin ile yağlayın. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 160 °C

Mısır unu ve hamur kabartma tozunu bir kaba alın ve kaşık ile karıştırın. Yumurta, sıvı yağ, ayran, tuz ve toz şekeri ayrı bir kaba alın. El çırpıcısı veya çatal ile iyice karıştırın. Mısır unu karışımını ilave edip iyice karıştırın. Hamuru kalıba dökün, üzerini düzeltin ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 20 - 25 dakika

Ekmeği fırından çıkarıp 20 dakika sonra dilimleyin. Ilık veya soğuduktan sonra arzuya göre tereyağı ile servis yapın.

