BAHARATLI KIYMALI MISIR EKMEĞİ

200 gr margarin
500 gr yağsız dana kıyma
1 adet dolmalık biber
1 adet domates
1 adet soğan
3 diş sarımsak
1 tatlı kaşığı pul biber
1 tatlı kaşığı toz kırmızıbiber
1 çay kaşığı toz hardal
1 tatlı kaşığı toz şeker
6 yemek kasığı kaşığı sirke
1 çay kaşığı tuz
Mısır ekmeği için;
1 kahve fincanı süt
80 gr mısır unu
90 gr. un
1 yemek kaşığı toz şeker
1 yemek kaşığı kabartma tozu
1 adet yumurta
1 yemek kaşığı pul biber

Bir tavayı kızdırın ve kızınca margarin, kıyma, soğan, dolmalık biber, sarımsak, pul biber, hardal ve kırmızıbiberi koyup sık sık karıştırarak 4-5 dakika pişirin. Domatesleri çatalla ezerek katın. Toz şeker, sirke ve tuzu ekledikten sonra bütün suyunu çekinceye kadar pişirin ve tavayı ocaktan alıp kenarda bekletin. Fırınınızı 220°C'ye ısıtın. Mısır ekmeğini yapmak için, mısır unu, un, tozşeker, kabartma tozu ve pul biberi bir kapta karıştırın. ekleyip karıştırdıktan sonra pürüzsüz ve çok kuru bir hamur haline gelinceye kadar yoğurun. Bir kasede sütü yumurta akıyla çırpıp, hamura katarak birkaç kez yoğurun. Uygun büyüklükte bir fırın kabına hamuru döşeyin. Tavadaki sebzeli kıyma karışımını da hamurun üstüne kenarlarda 3,5 cm boşluk bırakarak döşeyip kabı fırına verin ve 25 dk pişirin. Kabı fırından alıp 5 dakika bekletip servis yapın.