



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CEVİZLİ MISIR EKMEĞİ

1 kg. mısır unu
1 paket kabartma tozu
3 yemek kaşığı yoğurt
Yarım su bardağı sıvı yağ
Tuz
1 tatlı kaşığı şeker
Yarım su bardağı un
Su
Ceviz

Tüm malzemeleri yoğurma kabına alıp üzerine bir su bardağı kaynar su döküp karıştırıyoruz. Yavaş yavaş az miktarda kaynar su ilave edip yoğuruyoruz. Suyu az az ekleyerek kıvam alana kadar yoğuruyoruz. Fırın tepsisini ya da kek kalıbını yağlıyoruz. Üzerine un serpiyoruz ve ekmeği yayıyoruz. Üzerine hafif un serperek 190 derecede kızarıncaya kadar pişiriyoruz.