



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EV YAPIMI MISIR GEVREĞİ

1.5 su bardağı mısır unu
1 su bardağından 1 parmak az su ve ayrıca 2-3 yemek kaşığı su
Yarım çay kaşığı tuz
2 çorba kaşığı bal
1 çay kaşığı sıvı vanilya

Mısırın 1 su bardağını, 1 su bardağından 1 parmak eksik suyu, tuz, bal vanilya ile birlikte iyice karıştırıp çok ince olacak şekilde yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine iyice yayın. Bu karışımı 160 derece fırında 15 dakika pişirin. Karışım pişerken yarım su bardağı mısır ununu, 2-3 yemek kaşığı su ile karıştırın. 15 dakika pişen ilk gevreği fırından çıkarıp minik minik doğrayın. Üzerine çıtır olması için ikinci bir kat olarak mısır unlu su karışımını yayıp 120 derece fırında 50-60 dk kadar pişirin. Fırından çıkarın, iyice soğuyunca ağzını sıkıca kapattığınız bir kavanozda saklayabilirsiniz.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 20.03.2024