



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## GÜVEÇ TEPSESİNDE MISIR EKMEĞİ

7 su bardağı mısır unu  
1 çay bardağı yağ  
1 tatlı kaşığı tuz  
Alabildiği kadar sıcak su

Hamur yoğurma kabına mısır ununu aktarın. Tuz ekleyip harmanlayın. Sıcak suyu azar azar ilave ederek oldukça sulu, yumuşak bir hamur elde edinceye kadar karıştırın. Yağı güveç tepsisine döküp fırça yardımıyla her tarafının yağlanmasını sağlayın. Elde ettiğiniz sulu hamuru güveç tepsisinin içine dökün. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirin. Fırından alıp soğumaya bırakın.

