



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

KARADENİZ İN MISIR EKMEĞİ

MALZEMELER

- 1 su bardağı un
- 2 su bardağı mısır unu
- 1 su bardağı sıvıyağ
- 1 çay kaşığı kabartma tozu
- 1 çay kaşığı tuz

YAPILIŞI

Bir tencereye su, sıvıyağ, tuz ve kabartma tozu koyduktan sonra üzerlerine mısır ununu ilave edin. Hepsini birden aynı tencede bir güzel karıştırdıktan sonra 20- 30 cm. Çapında yağlı bir tepsiye aktarın. Tepsiyi orta hararetle fırına koyarak karışımı pişirin. Üstü altın sarısı bir renk alınca fırından çıkararak soğumaya bırakın. Soğuduktan sonra dilimlere ayırın.