



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KAŞIK EKMEĞİ

3 su bardağından biraz fazla süt  
2 yemek kaşığı toz şeker  
1 su bardağından biraz fazla mısır unu  
6 yemek kaşığı tereyağı  
3 çay kaşığı tuz  
1 tatlı kaşığı kabartma tozu  
3 adet yumurta

Fırını 180 dereceye ayarlayıp ısıtın.

Ufak bir fırın kabını tereyağıyla yağlayın.

Küçük bir tencerede süt ve şekeri kaynama noktasına gelene kadar sürekli karıştırarak ısıtın.

Yavaş yavaş mısır ununu ilave edin.

Pürüzsüz bir kıvam alana ve koyulaşana kadar karıştırın. (30 saniye içinde kıvam alacaktır.)

Ocaktan aldığınız karışıma tereyağı, tuz ve kabartma tozunu ekleyip tereyağı tamamen eriyene kadar karıştırın.

Bir başka kasede yumurta beyazlarını köpük olana kadar çırpın.

Yumurta sarılarını mısır unlu karışıma ekleyip kaynaşana kadar karıştırın.

Yumurta beyazlarının üçte birini de karışıma ilave edip söndürmeden katlayarak kaynaşmasını sağlayın.

Kalan yumurta beyazını da aynı şekilde ekleyip homojen bir kıvam elde edin.

Hamuru fırın kabına aktarıp üzerini düzeltin.

Fırına verip kabarana ve altın sarısı bir renk alana kadar aşağı yukarı yarım saat fırınlayın.

Fırından çıkardığınızda ılındıktan sonra kaşıkla alıp tabaklara servis edebilirsiniz.

