



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KOLAY MISIR EKMEĞİ

Elif Korkmazel

2 su bardağı mısır unu  
2 çorba kaşığı zeytinyağı  
2 çorba kaşığı süt  
1 çorba kaşığı yoğurt  
1 tatlı kaşığı tuz  
2 kaşığı toz şeker  
1 çay kaşığı karbonat  
Sıcak su

Mısır ununu eledikten sonra içine zeytinyağı, sütü, yoğurdu, şekeri ve tuzu koyup karıştırın. Yumuşak bir kek hamuru elde edinceye kadar sıcak su ekleyin. Yağlanmış tepsiye yaydığınız çiğ hamurun üzerinde bıçak yardımıyla dilimleri belirleyin. Ekmek piştiğinde üzerinde bu izler kalacak ve porsiyonlara ayırmanızı kolaylaştıracak. Tepsiyi önceden ısıtılmış 200 derece fırında yaklaşık 30-40 dakika pişirin.

Not: Mısır ekmeğine eklediğiniz suyun kaynamış olması çok önemli; aksi takdirde mısır ekmeği tutmaz dağılır.



Fotoğraf "dolu" tarafından gönderildi. 08.11.2024