



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KURU FASULYELİ MISIR EKMEĞİ

- 1 paket yaş maya
- 1 kilo mısır unu
- 1 bardak süt
- 2 kaşık sirke
- 3 tane yumurta
- aldığı kadar un
- 2 kase haşlanmış kuru fasulye
- 2 bardak haşlanmış mısır
- 6 tane çubuk tarçın
- 50 gram margarin

Sütle mayayı eritem, margarini, mısır ununu ve tüm malzemeyi bir kaba alalım yoğuralım, üzerini kapatalım ve mayalanmasını bekleyelim.

Borcam tepsimizi yağlayalım ve hamurumuzdan parça parça koyalım gelişi güzel koyup bekletelim çubuk tarçınlarımızı ara ara yerlere batıralım ve fırına koyup kızarana kadar pişirelim yerken tarçın çubuklarını çıkartıp servis edelim.

