



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MAYALI MISIR EKMEĞİ

<https://www.droetker.com.tr>

Hamur:

- 1 - 1,5 su bardağı un
- 1 poşet Dr. Oetker Instant Maya
- 2 su bardağı mısır unu
- 100 g yumuşak margarin
- 1 yemek kaşığı toz şeker
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1,5 çay bardağı ılık süt

Fırın tepsisini margarin ile yağlayın. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 190 °C

Turbo pişirme: 180 °C

Unu eleyip maya ile karıştırın. Mısır unu, margarin, toz şeker, tuz ve ılık sütü ekleyip iyice yoğurun.

Hamuru 2 eşit parçaya bölün. Ekmek şekli verip fırın tepsisine alın. Üzerlerini kapatıp 40-50 dakika bekletin ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 30 - 35 dakika

