



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MISIR EKMEĐİ (DÜZCE)

Düzce İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

½ kg mısır unu
¼ çay bardağı sıvı yağ
1 çay kaşığı tuz
1 litre ılık su

Bir kabin içerisinde mısır unu, tuz ve ılık su ile yoğrulur.
Hazırlanan harç, yağlanmış tepsiye dökülür ve üzeri ıslak elle düzeltilerek şekil verilir.
Önceden ısıtılmış 180°C'lik fırında 45-60 dakika pişmeye bırakılır.

