



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MISIR EKMEĞİ (MALATYA)

Malatya Valiliği

4 su bardağı mısır unu

1-2 su bardağı süt

1 su bardağı sıvı yağ

100 gr ceviz içi

1 paket kuru maya veya

1 kibrit kutusu kadar yaş maya

1 adet yumurta

Biraz çörekotu (çırpılmış yumurtayla karıştırılarak ekmeklerin üzerine sürmek için)

Mısır ununu geniş bir kaba eleyin.

Maya ve ılık sütün içinde ezin.

Tuz, süt, sıvı yağ ve iri çekilmiş ceviz ile karıştırarak yoğurun. Hamuru mayalandırın.

Mayalanan hamuru, avuç içi büyüklüğünde bezelere ayırın.

El ile yuvarlak bir şekil verin.

Ekmek tahtası üzerinde 1 cm kalınlıkta inceltin.

Yağlanmış tepsiye dizin.

Üzerine yumurta sarısı ve çörekotu karışımı sürün ve fırında pişirin.

Not: Seçilen fırın, elektrikli fırın olabileceği gibi ev tipi taş fırınlar, tandırlar ve mahalle pide fırınları da olabilir.

Mısır ekmeğini biraz gevrekleştirmek için hamurun içine arzu edilirse 1-2 avuç buğday unu karıştırın.

Pişirmek için fırın yerine sac tercih edilirse hamur, ekşileme (bazlama) ekmek kalınlığında açılmalıdır. Arzu edilirse hamuruna bir yemek kaşığı dut pekmezi karıştırarak lezzeti güçlendirin. Yemekle yenecek bir ekmek türü olabileceği gibi ara öğünlerde çayla veya soğuk içeceklerle tüketilebilen bir ekmek türü de olabilir. Fakat mısır ekmeği uzun süre saklanabilen bir ekmek türü değildir. Ceviz koyulmadan sade olarak da yapılabilir.

