



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

MISIR EKMEĐİ (ORDU)

Ordu İl Kùltür ve Turizm MùdùrlùĐù

1 kg mısır unu
Yeterince su
2 yemek kaşığı sıvı yağ
2 çay kaşığı tuz

Un elendikten sonra bir kaba konulur. Üzerine bir miktar tuz ilave edilir. Ilık su ile yoğrulur. Yağlanmış tepsiye serilerek fırına sürùlür. Kızarıncaya kadar pişirilir.

Not: Dilerseniz hamuru küçük parçalar halinde düzleyip, teflon tavada alt üst kızartılarak da pişirilebilir.

