



MISIR EKMEĐİ

- 2 su bardağı mısır unu
- 1 ay bardađı yođurt
- 3 orba kaşığı süt
- 1 orba kaşığı Őeker
- 1 ay bardađı karbonat
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 2 orba kaşığı tereyağı
- Yarım ay bardağı sıcak su
- 4 orba kaşığı un
- Kırmızı pul biber

Unları bir kabın içinde karıştırın. Őeker, kabartma tozu, kırmızı pul biber ve tuzu ekleyip harmanlayın. Diđer taraftan yağ, süt ve yoğurdu karıştırıp unlu karışımlarla birlikte hepsini karıştırın. Son anda sıcak suyu ekleyin. Sıcak su çok önemlidir mısır ekmeği yaparken vazgeçilmez bir malzemedir. Daha sonra bu karışımı yağlanmış tepsiye döküp 200 derecede 35 dakika kadar pişirin.

