



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MISIR EKMEĞİ

<https://migros.com.tr>

3 adet yumurta
Yarım su bardağı sıvıyağ
Yarım su bardağı tereyağı
1 su bardağı yoğurt
2 su bardağı mısır unu
1 su bardağı un
1 çay kaşığı kabartma tozu
Yarım su bardağı tane mısır
3 dal yeşil soğan
Yarım demet dereotu

1. Derin bir kasenin içine yumurtaları kırıp mikser ile çırpın.
2. Sıvıyağ ile eritilmiş tereyağını ve yoğurdu ekleyin.
3. Mısır unu, un ve kabartma tozunu ilave edip malzemeler iyice karışincaya kadar karıştırın.
4. İnce doğranmış yeşil soğan, kıyılmış dereotu ve mısırları da ekleyip spatula yardımıyla karıştırın.
5. Yağlanmış fırın tepsisine karışımı döküp önceden ısıtılmış 190 derecede 45 dakika pişirin.

