MISIR EKMEĞİ

Aynur Akdemir

2 kg mısır unu
1 tatlı kaşığı tuz
1 su bardağı toz şeker
2 paket kabartma tozu veya 1 tatlı kaşığı karbonat
1 su bardağı sıvı yağ
Aldığı kadar kaynar su

Büyük bir kaba mısır ununu eleyin. Tuz, toz şeker sıvı yağ ve kabartma tozunu ekleyip tahta kaşıkla karıştırın. Bunların üzerine kaynar suyu (1 litre kadarını) birden dökün. Tahta kaşıkla karıştırın. Hamurun kıvamını ayarlayana kadar bir yandan kaynar suyu yavaş yavaş dökün bir yandan da tahta kaşıkla karıştırın. Hamurun kıvamı; kulak memesi kıvamı derler ya ondan daha yumuşak olacak . (Dikkat edin, hamur çok cıvık olmayacak.) Kıvamı ayarlandıktan sonra hamur ılınması için beklenilir. Hamur ılındıktan sonra yani elimizi sokabileceğimiz sıcaklığa geldikten sonra hamur yoğurulmaya başlanılır. Yalnız hamuru yoğururken yanınızda bir kase su bulundurun. Sık sık avuç içinizi suyla ıslatarak hamuru iyice yoğurun. Yoğurma işlemi bittikten sonra tereyağıyla yağlanmış cam borcamın ortasına bütün hamur konulur. Üstten bastırarak kenarlarına doğru hamur yayılır. Sonra üstten hafifçe keserek büyük kare parçalara ayırın. Önceden ısıtılmış fırında önce 200 derecede 15 dakika pişirip sonra derecesini düşürüp 150 derecede 1.5-2 saate kadar ağır ağır pişirin. Üzeri bayağı bir kızarmış ve kabuk tutmuş olduğunda ekmeğimiz olmuş demektir.

© lezzetler.com tarif no:118231 • adı:Mısır Ekmeği • gönderen:Göksen • indirme tarihi:27.04.2024 - 23:08