



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MISIR EKMEĞİ

200 g mısır unu
200 g beyaz un
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı toz şeker
1 paket kabartma tozu
3 adet yumurta
1 su bardağı süt
80 g tereyağı (eritilmiş)
1 çay bardağı mısır tanesi (konserve)

Bir kabin içinde mısır unu, beyaz un, tuz, şeker ve kabartma tozu homojen bir karışım elde edinceye kadar karıştırılır.

Ayrı bir kaptan yumurta, süt ve tereyağı karıştırılıp toz karışıma ilave edilir ve yoğurmaya başlanır.

Ardından mısır taneleri eklenir ve yoğurmaya devam edilir.

Ekmek yapma aksesuarını yağlayıp karışımı içine dökün ve pişirmeyi ekmek yapma aksesuarının kapağını kapatmadan yapın.

Pizza modunda 200 °C de ön ısıtılmış Arçelik Divide&Cook fırınına kabı yerleştirin ve 35 dakika pişirin. Pişen ekmeği soğuduktan sonra kabından çıkartıp servis edin.

