



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MISIR EKMEĐİ

- 1 su bardađı su
- 2 su bardağı mısır unu
- 1 su bardağı sıvıyağ
- 1 ay kaşığı kabartma tozu
- 1 ay kaşığı tuz

Bir tencereye su, sıvıyağ, tuz ve kabartma tozu koyduktan sonra üzerlerine mısır ununu ilave edin. Hepsini birden aynı tencerede bir güzel karıştırdıktan sonra 20-30 cm. apında yağlı bir tepsiye aktarın. Tepsiyi orta hararetli fırına koyarak karışımı pişirin. st altın sarısı bir renk alınca fırından çıkararak soğumaya bırakın. Sođuduktan sonra dilimlere ayırın.

[ML@ Mısırlı Lokma için tıklayın](#)

