



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MISIR EKMEĞİ

<https://naturelkaseyirdefteri.com>

2 yemek kaşığı mısır unu üzerine biraz sıcak su, zeytinyağı, keçi peyniri, zeytin, ceviz ve domates tozu ekledim. Aynısını ıspanak tozu ile ayrı bir kapta yapıp sonra birleştirdim. Üzerini zeytin ile süsleyip 20 dk. 150 C°de pişirdim.

