



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

MISIR EKMEĞİ

- 1 bardak beyaz un
- 2 bardak mısır unu
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 2 tatlı kaşığı şeker
- 1 çorba kaşığı tepeleme yoğurt
- ¼ bardak süt
- ¼ bardak sıvıyağ
- 1 silme tatlı kaşığı karbonat
- 1 paket kabartma tozu
- 1 bardak su (yarısı kaynar, yarısı oda sıcaklığında)

Yarım bardak kaynar su ile, yarım bardak oda sıcaklığında suyu karıştırın.

Unları, tuzu, şekeri, kabartma tozunu ve karbonatı, geniş bir kaba alıp, tahta kaşıkla karıştırın. Ortasını havuz gibi açıp, yoğurdu ilave edin. Kaşıkla karıştırarak, kek hamuru kıvamında bir hamur elde edin. Fazla karıştırmaya gerek yoktur, karışım hafif topaklı olacaktır.

Hamuru iyice yağlanmış, 22cm çapında kalıba, veya küçük kare bir tepsiye dökün, hafif sallayarak, karışımın düzgün şekilde yerleşmesini sağlayın.

Önceden ısıtılmış 200 derece fırında, 25-30 dakika, üstü iyice kızarana kadar pişirin.

