



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MISIR EKMEĐİ

<https://www.sabah.com.tr>

- 1 adet yumurta
- 1 orba kaşığı tozşeker
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 su bardađı süt
- 1/2 su bardağı sıvıyağ
- 4 su bardağı mısır unu
- 1/2 su bardađı un
- 1 paket kabartma tozu
- 1 su bardağı sıcak su

Yumurta, tozşeker, tuz, süt ve sıvıyağı derin bir kaba alıp iyice çırpın. zerine mısır unu, un ve kabartma tozunu ekleyin. Sert bir hamur elde edene kadar karıştırın. zerine 1 su bardağı sıcak suyu ekleyip karıştırın. Ekmeđi yağlanmış kalıba yayın. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında 45 dakika pişirin. Sođuduktan sonra dilimleyerek servis yapın.

