



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MISIR EKMEĐİ

1 kilogram mısır unu
1 paket kabartma tozu
3 yemek kaşığı yoğurt
Yarım su bardağı sıvı yağ
Tuz
1 tatlı kaşığı şeker
Yarım su bardağı un

Tüm malzemeleri yoğurma kabına alın.

Üzerine 1 su bardağı kaynar su ekleyip karıştırın.

Yavaş yavaş biraz daha su ekleyerek elle yoğurmaya başlayın. Kıvam alana kadar yoğurmaya devam edin. Güzelce yağlayıp unladığınız fırın tepsisine hamuru boşaltın. (Ekmeđinizi tavada ya da kek kalbında da yapabilirsiniz.)

Her tarafının eşit kalınlıkta olmasını sağlayın. Üzerine hafifçe un serpin.

Fırını 190 dereceye ayarlayıp tepsiyi fırına verin.

Üstü kızarıncaya fırını kapatıp tepsiyi 5 dakika daha fırında tutun.

Ardından dilimleyip sıcak ya da soğuk servis edebilirsiniz.

