



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MISIR EKMEĞİ

<http://kuzeydenlezzetler.com>

2 su bardağı mısır unu
2 çorba kaşığı zeytinyağı veya yoğurt kaymağı
1,5 çay kaşığı tuz
Kıvam alıncaya kadar kaynara yakın su

Mısır ekmeğimizi hazırlamak için ilk olarak mısır unu, tuz ve zeytinyağını (yada kaymak) karıştırıyoruz. Mısır ekmeğimizin hamuru kek kıvamını alana kadar kaynara yakın suyumuzu ilave ediyoruz. Elde ettiğimiz mısır ekmeği hamurunu çok az yağ kullanarak yağladığımız tavaya veya kek kalıplarına döküyoruz. 180 derece fırında pişiriyoruz ve mısır ekmeğimiz hazır.

