



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MISIR EKMEĞİ

10 su bardağı mısır unu
Yarım su bardağı un
1 tatlı kaşığı tuz
2 tatlı kaşığı şeker
1 paket kabartma tozu (elenmiş)
Yarım su bardağı sıvı yağ
5 su bardağı sıcak su

Sıvı yağ ve su hariç tüm malzemeler yoğurma kabına alınır, tahta kaşık yardımı ile güzelce karıştırılır. Unun ortası havuz şeklinde açılır, boşluğa sıvı yağın tamamı ve sıcak sudan 1 su bardağı kadar dökülerek kenarlardaki mısır unundan alınarak kaşıkla karıştırılır. Burada suyun el yakmayacak kadar sıcak olması gerektiğini belirtmek istiyorum.

Yavaş yavaş az miktarda sıcak sudan ilave edilip hamur kıvam alınca kadar karıştırılır. Hamurun kurabiye hamurundan daha cıvık bir kıvamda olması gerekmektedir.

Hamurumuz kıvam almaya başlayınca biraz daha su ilave edilir ve el ile yoğurmaya başlanır. Yaklaşık 4-5 dakika kadar el ile yoğrulur.

Hamur istenilen kıvama gelince 30 cm çapındaki tepsiye pişirme kağıdı serilir, kenar kısımları dışa doğru katlanarak sıkılaştırılır. Eğer pişirme kağıdınız yoksa fırın tepsinizi güzelce yağlayabilirsiniz.

Hamur tepsiye boşaltılır ve el ile bastırılarak yayılır. Ardından bıçak ile istenilen boyutta kesilir. Daha belirgin olması için tahta kaşığının sap kısmı ile kesilen yerler şekillendirilir.

Üzerine hafif un serpilerek önceden ısıtılmış 190 derece fırında altı üstü kızarıncaya kadar yaklaşık 1 saat 15 dakika pişirilir.

Güzelce kızaran ve ilk sıcaklığı çıkan mısır ekmeğimizi uygun bir servis tabağına ters çevirerek üzerindeki pişirme kağıdını alalım. Tekrar keserek servise hazır.

