



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MISIR EKMEĞİ

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

Hamur:

3 su bardağı kavrulmuş mısır unu

1 poşet Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu

0,5 çay bardağı yoğurt

0,5 çay bardağı sıvı yağ

1 tatlı kaşığı tuz

2 su bardağı ılık su

Kalıp:

Dikdörtgen kalıp (22x27 cm)

Kalıbı margarin ile yağlayın. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 160 °C

Mısır unu ve hamur kabartma tozunu derin bir kaba alın ve kaşık ile karıştırın. Üzerine yoğurt, sıvı yağ, tuz ve ılık suyu ekleyin. El çırpıcısı veya çatal ile iyice karıştırıp kalıba dökün, üzerini düzeltin ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 20 - 25 dakika

Ekmeği fırından çıkarıp 15 dakika sonra dilimleyin. Ilık veya soğuduktan sonra servis yapın.

