



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

MISIR EKMEĐİ

Asırlık Tariflerle Türk Mutfağı

75 g tereyağı, eritilmiş
375 g mısır unu
1 tatlı kaşığı tuz
240 ml süt, kaynar

Fırını önceden 180°C'de ısıtın. Pişirme tepsisini 25 gram tereyağı ile yağlayın. Mısır unu ve tuzu geniş bir kaptaki iyice karıştırın. Sütü ve kalan tereyağını ekleyin. Tahta kaşıkla iyice karıştırın. Karışımı pişirme tepsisine alın. Üzerini bir bezle örterek 30 dakika dinlendirin. Hamurun üzerine bıçakla derin olmayan bir çarpı yapın. Fırında 35 dakika pişirin. Dilimleyerek servis edin.

Not: Mısır ekmeği, Karadeniz için neredeyse hayati önemdedir. Dağlık coğrafyası ve nemli iklimi yüzünden başka tahılların yetişmediği bu bölgede en çok yetişen tahıl mısır olmuştur. Mısır ekmeği çabuk bayatladığı için günlük yemek gibi pişirilir. Mısırdaki glüten olmadığı için ufalanan bir yapısı vardır, bu dokusundan ötürü ekmeğin tava ya da tepsisinde kuzinelerde pişirilir. Pileki taşında asma, fındık ya da kestane yaprağına sarılı olarak pişirildiği de olur. Sıcakken tek başına tereyağı ile yenmesi çok sevilir. Karadeniz'de hamsilisi de yapılır. Mısır tarımının çok yapıldığı Trakya bölgesinde de değişik mısır ekmeği türleri vardır.

