



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MISIR EKMEĞİ

4 su bardağı mısır unu
1 su bardağı buğday unu
1 paket kuru maya
1 çay bardağı süt
2 su bardağı sıcak su
Yarım çay bardağı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı toz şeker

Derin bir kaba mısır unu ve buğday ununu alalım ortasını havuz gibi açalım.
Ortasına ılık süt, kuru maya ve toz şekeri alıp karıştıralım bir kaç dakika aktifleşmesini bekleyelim.
Daha sonra süt zeytinyağı ve tuzu ekleyelim sıcak suyu yavaş dökerek karıştıralım.
Yumuşak ama ele yapışmayan bir hamur hâline geldikten sonra üzerini örtüp bir saat mayalanmaya bırakalım.
Yuvarlak ya da kare borcama yağlı kağıt serelim. Harcı döküp elimizi hafif ıslayarak hamurun üzerini düzeltelim.
Derine inmeden kesikler atalım. Hafifçe üzerine mısır unu serpip 180° fırında 30-35 dakika üzeri kızarana kadar pişirelim.

