



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MISIR EKMEĞİ

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

2 su bardağı mısır unu
1 su bardağı un
1 su bardağı süt veya su
1/4 su bardağı sıvı yağ
1 yumurta
1 yemek kaşığı kabartma tozu
1 çay kaşığı tuz
İsteğe bağlı olarak üzeri için susam veya çörekotu

Fırını 180 dereceye ısıtın ve fırın tepsisini yağlayın veya yağlı kağıt serin.
Bir karıştırma kabında mısır unu, un, kabartma tozu ve tuzu karıştırın.
Başka bir kaptaki süt (veya su), sıvı yağ ve yumurtayı çırpın.
Islak malzemeleri kuru malzemelere ekleyin ve homojen bir şekilde karıştırın. Ele yapışmayan bir hamur elde etmek için gerektiğinde un ekleyebilirsiniz.
Hazırladığınız hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar alın ve avucunuzda yuvarlayarak şekil verin.
Hazırladığınız parçaları yağlanmış fırın tepsisine yerleştirin. Üzerlerine susam veya çörekotu serpebilirsiniz.
Önceden ısıtılmış fırında yaklaşık 20-25 dakika veya altın rengini alana kadar pişirin.
Fırından çıkardıktan sonra biraz dinlendirip, ılık ya da soğuk servis yapabilirsiniz.

