



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MISIR EKMEĞİ

2 adet yumurta  
1 su bardağı süt  
1 su bardağı mısır unu  
1 yemek kaşığı susam  
Yarım çay kaşığı tuz  
Yarım çay kaşığı şeker  
2 tutam karbonat

Fırınınızı 180 dereceye alarak ısıtın.

Uygun bir kâsenin içine yumurta, tuz ve şekeri ekleyerek iyice karıştırın.

Yumurtalar formunu kaybettiğinde içerisine sütü de ekleyerek karıştırmaya devam edin.

Peşinden içerisine mısır unu ile karbonatı ekleyerek tüm malzemeler bütünleşene kadar iyice çırpın.

Elde ettiğiniz hamuru 10 cm çapında ve 5 cm yüksekliğinde iki minik fırın kabına eşitçe bölüştürün ve 1 yemek kaşığı susamı üzerine serpin.

Kaplarınızı fırını verdikten sonra 40 dakika pişmeye bırakın.

Ekmeğinizi iyice kabardığında ve üzeri kızardığında piştiğini göreceksiniz.

Fırından çıkarınca biraz bekleterek, ilk sıcaklığı geçtiğinde dilimleyebilirsiniz.

