



MISIR EKMEĐİ

<https://www.haberturk.com>

4 su bardağı mısır unu
1 yemek kaşığı un
1,5 su bardağı sıcak su
2 yemek kaşığı yoğurt
1 yumurta
1 silme tatlı kaşığı tuz
1 ay bardağı zeytinyağı ya da tereyağı
1 paket kabartma tozu

Mısır ekmeği yapımı için önce katı malzemeleri derin bir kaba koyun ve karıştırın. Unun ortasını açın ve açtığınız kısma sıvı yağ ile sıcak sudan dökerek tahta kaşıkla karıştırmaya başlayın. Kurabiye hamuruna göre biraz daha cıvık olan bir kıvam elde edince su eklemeyi bırakabilirsiniz. Bu aşamada hamuru elinizle yoğurabilirsiniz. İstediğiniz kıvama geldiğinde ekmeğinizi fırın tepsisine ya da bir borcama yayabilirsiniz. Önceden ısıttığınız 180 derece fırında 30-35 dakika pişirdikten sonra ekmeğinizi servis edebilirsiniz.

