



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MISIR EKMEĞİ

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

2 su bardağı mısır unu  
1 su bardağı beyaz un  
1 su bardağı yoğurt  
1/2 su bardağı sıvı yağ  
1 çay kaşığı tuz  
1 paket kabartma tozu  
1 su bardağı ılık su

Geniş bir karıştırma kabında mısır unu, beyaz un, kabartma tozu ve tuzu karıştırın.

Yoğurt ve sıvı yağı ekleyin, karıştırın.

Karışıma ılık suyu yavaş yavaş ekleyerek yoğurun. Hamurun çok cıvık veya çok sert olmamasına dikkat edin; kıvamı ele yapışmayacak şekilde olmalıdır.

Hamuru yağlanmış bir fırın tepsisine veya mısır ekmeği tavaına dökün ve eşit şekilde yayın.

Önceden ısıtılmış 180°C fırında yaklaşık 30-35 dakika, üzeri altın rengi olana kadar pişirin.

Fırından çıkardıktan sonra biraz soğumaya bırakın. Dilimleyerek servis edin.

