



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## MISIR UNU

- 1 adet yumurta
- Yarım su bardağı sıvı yağ
- 1 su bardağı un
- 1 su bardağı mısır unu
- 1 su bardağı yoğurt
- 1 paket piyale kabartma tozu
- 1 tatlı kaşığı toz şeker
- 1 çay kaşığı tuz

Karıştırma kabına yumurta, sıvı yağ, tuz, şeker ve yoğurdu alalım. Mikserle güzelce çırpalım. Üzerine kabartma tozu, un ve mısır ununu ekleyelim. Hamurumuzu tekrar güzelce karıştıralım. Hamuru yağlanmış baton kek kalıbımıza döküp üzerini düzeltelim. Ekmeğimizi ilk 10 dakika önceden ısıttığımız 200 derece fırında daha sonra 180 derece fırında 35-40 dakika pişmeye bırakalım.

