



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MISIR EKMEĞİ

7 su bardağı mısır unu
1 ay bardağı mısırözü yağı
Tuz

Hamur yoğurma kabına mısır ununu aktarın. Tuz ekleyip harmanlayın. Sıcak suyu azar azar ilave ederek oldukça sulu, yumuşak bir hamur elde edinceye kadar karıştırın. Sıvıyağı fırın tepsisine döküp fırça yardımıyla her tarafının yağlanmasını sağlayın. Elde ettiğiniz sulu hamuru fırın tepsisinin içine dökün. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirin. Fırından alıp soğumaya bırakın.
