



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MISIR EKMEĞİ

Malzemeler:

- 1 yumurta
- 2 yumurta akı
- 2 yemek kaşığı kanola yağı
- 1 kap yağsız süt
- 1 kap un
- 1 kap mısır unu
- 2 buçuk çorba kaşığı kabartma tozu
- 3-4 yemek kaşığı şeker
- yarım çay kaşığı tuz
- 1/4 kap keten tohumu unu

Yapılışı:

Fırını önceden 160-165 derece ısıtın. Yumurtayı, yağı, sütü çırpın. Kuru maddeleri ekleyin. İyice karıştırın. Ekmek kalıbını hafifçe yağlayın ve 25 dakika pişirin veya mısır ekmeğinin ortasına basınca tekrar kabarana kadar.