



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MISIR EKMEĞİ

18 gram yaş maya
225 ml ılık su
60 ml Altın Hasat Sızma Zeytinyağı
300 gram mısır unu
200 gram Bizim Mutfak Un
2 çay kaşığı Tuz
200 gram ıspanak

İspanakları yıkayıp süzdükten sonra doğrayın ve yağsız olarak tavada kavurun. Ocaktan alıp soğumaya bırakın. Orta büyüklükte bir kabın içinde mayayı 2 çorba kaşığı ılık su ile karıştırıp 10 dakika kadar bekletin. Zeytinyağını ve unları bu karışıma azar azar ilave ederek pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. En son kavrulup ılınmış ıspanak ile ufalanmış lor peynirini ekleyin. Tekrar yoğurun. Hamuru yağlanmış dikdörtgen fırın kabına aktarın, üzerini streç bir folyo ile kaplayıp oda ısısında yeterince kabarması için 1 saat kadar bekletin. Hamuru yeterince dinlendirdikten sonra önceden ısıtılmış 230 dereceye ayarlı fırında su dolu fırın tepsisinin üzerine oturtun. 30 dakika kadar pişirin. Fırından alın. 1 saat kadar dinlendirdikten sonra servis yapın.

