



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MISIR EKMEĞİ

2 su bardağı mısır unu (250 gr)
2 çorba kaşığı zeytinyağı
2 çorba kaşığı süt
1 çorba kaşığı dolu dolu yoğurt
1 silme tatlı kaşığı tuz
2 silme tatlı kaşığı toz şeker
1 çay kaşığı karbonat
Su

Mısır ununu eledikten sonra içine su hariç tüm malzemeleri ekleyin. Yumuşak bir kek hamuru elde edinceye kadar su katın. (Ekleyeceğiniz suyun bir özelliği var: Suyun kaynarlığını biraz almak için içine az bir miktar içme suyu katmanız gerekiyor.) Yağlanmış tepsiye yaydığınız çiğ hamurun üzerinde bıçak yardımıyla dilimleri belirleyin. Ekmek piştiğinde üzerinde bu izler kalacak ve porsiyonlara ayırmanızı kolaylaştıracak. Silikon kalıp kullanmak daha pratik olsa da yağlayacağınız bir borcam da kullanabilirsiniz. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında yaklaşık 30-40 dakika pişirin.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 06.02.2023