



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MISIR EKMEĐİ

- 1 Yemek Kaşığı Sana Hamurışı
- 2 ay Kaşığı şeker
- 2 Su Bardağı mısır unu
- 0,5 Su Bardađı süt
- 2 Adet yumurta
- 1 Su Bardađı un
- 1 Paket kabartma tozu
- 1 ay Kaşığı tuz
- 250 gr beyaz peynir

Normal hamur yapar gibi tüm malzemeleri karıştırıp yaklaşık yarım saat boyunca dinlenmeye bırakıp eğer sade mısır ekmeği istiyorsanız beyaz peyniri karışıma koymayınız. fırını 200 derecede ısıttıktan sonra fırın kabını Sana ile yağlayın karışımınızı fırın kabına dkn. mısır ekmeğini 40 45 dakika pişirdikten sonra soğumaya bırakın.