



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MISIR EKMEĞİ

- 1 Yemek Kaşığı Sana Hamurışı
- 1 Çorba Kaşığı tuz
- 1 Çay Bardağı tozşeker
- 1 Şu Bardağı süt
- 1 Kahve Fincanı sıvıyağ
- 1 Aldığı kadar ılık su
- 1 Kg. mısır unu

Mısır unu, tozşeker, sıvıyağ, sana margarini, süt ve tuzu derin bir kaseye alın. Boza kıvamına gelene kadar ılık su ekleyin ve 10 dakika yoğurun. Orta büyüklükte bir fırın tepsisini yağlayın ve karışımı içine boşaltın. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzeri kızarana kadar pişirin. Ters çevirip, diğer yüzü de kızarana kadar pişirin. Ilıdıktan sonra servis tabağına çıkarın. Dilimleyerek servis yapın.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 29.05.2024