



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MISIR EKMEĞİ

Necmiye Keleş

1.5 Su Bardağı Mısır unu
1/2 Su Bardağı Beyaz Un
2 Su Bardağı Su
2 Çay Kaşığı Tuz
1 Çay Kaşığı Toz şeker

Genişçe bir kap alalım. İçine hem mısır ununu, hem beyaz unu koyalım. Unun üzerine tuzu ve şekeri serpelim, karıştıralım. Unumuzun ortasını açarak suyumuzu ekleyelim. Yoğurmaya başlayalım. Hafif akışkan bir hamur elde edelim. Tepsimizin tabanını yağlayalım. Hamurumuzu tepsinin içine yayalım. Elimizi ıslatarak hamurumuzun üstünü düzeltelim. Fırına koyup ağır ateşte üstü kızarıncaya kadar pişirelim.

