



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MISIR EKMEĞİ

100 Gr Sana Klasik
1,5 Su Bardağı un
1 Çorba Kaşığı şeker
1 Tatlı Kaşığı tuz
1,5 Çay Bardağı ılık Süt
2 Çorba Kaşığı kuru maya
2 Su Bardağı mısır unu

Unu eleyip maya ile karıştırın. Mısır unu, sana klasik yağ, şeker, tuz ve ılık sütü ekleyip yoğurun. Hamuru iki eşit parçaya bölün. Ekmek şekli verip yağlanmış tepsiye koyun. Üzerini kapatıp ılık ortamda 40-50 dakika bekletin. 180 derecede ısıtılmış fırında 30-35 dakika pişirin.