



MISIR EKMEĐİ

- 1 orba kaşığı şeker
- 2 su bardağı mısır unu
- 1 su bardağı sıcak su
- 2 orba kaşığı zeytinyağı
- 1 su bardađı tam buđday unu
- 1 tatlı kaşığı kabartma tozu

Hamuru yoğurmak için şeker, kabartma tozu, mısır unu ve zeytinyağını ılık suda birlikte karıştırın. zerine yavaşca unu ekleyip yumuşak bir hamur haline getirin. Yağlanmış fırın kabında bu hamuru 10 dakika kadar dinlendirin. 200 derecedeki fırında kızarıncaya kadar pişirin.



Fotođraf "Battal Ergazi" tarafından gönderildi. 05.08.2014