



MISIR UNLU EKMEK

1 su bardağı mısır unu
2 adet yumurta
120 gr. tereyağı
2.5 su bardağı un
4 çorba kaşığı çiğ krema
5 gr. kuru maya
2 çorba kaşığı yoğurt
1 paket kabartma tozu
100 gr. kaşar peyniri rendesi
Tuz, bir tutam şeker

Yumurtalardan bir tanesinin sarısını ayırıp kalanını kırın ve üzerine çiğ krema, yoğurt, tereyağı, kuru maya, şeker, rende peynir ekleyip yoğurun. Unlanmış tezgahta açıp yuvarlaklar halinde kesin. Tepside üzerine yumurta sarısı sürün. 180 derecedeki fırında 35 dakika pişirin.



Fotoğraf "kale" tarafından gönderildi. 06.04.2019