



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MISIR EKMEĞİ (RİZE)

<https://www.kulturportali.gov.tr>

Mısır unu
Sıcak su
Tuz

Hamur yoğurma teknesindeki tuzlu mısır ununun üzerine yetecek kadar sıcak su ekleyin. Hamur haline gelene kadar yoğurun. Hazırladığınız ekmek hamurunu fırında pişirin.

Not: Rize'de mısır, öğütölerek un haline geldikten sonra kullanılmaktadır. Yörede mısır ekmeğine "lazut ekmeği" de denilmektedir. Ekmeğin lezzetinde unun elde ediliş biçimi nasıl önemli bir unsursa daha da önemlisi ekmeğin "Pileki"de ve odun ateşinde pişirilmesi.

