



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MISIR EKMEĞİ (SAMSUN)

Samsun Kùltür ve Turizm Mùdùrlùğù

Fırınlanmış mısır unu 1/2 Kg.

Toz şeker 1 Çay kaşığı

Karbonat 1 çay kaşığı ucu ile

Tuz

Sıvı yağ

Mısır unu, tuz, karbonat, toz şeker, ılık su ile yoğrularak kulak memesi yumuşaklığında bir hamur hazırlanır. Hamurdan bir parça alınıp elde bastırılarak yassılaştırılır. Yağlanmış sacda veya teflon tavada alt üst çevrilerek kızartılır.

Not: Fırında da pişirilebilir. Ekmek olarak yenildiğı gibi yoğurt veya süte doğranarak veya sıcakken tereyağı karıştırılarak da yenilebilir.

