



MISIR EKMEĞİ (ZONGULDAK)

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

1000 gr mısır unu
100 gr zeytinyağı
50 ml süt
50 gr yoğurt
10 gr tuz
30 gr şeker
5 gr karbonat
Sıcak su

Mısır ununu eleyin.

İçine tüm malzemeleri ekleyip yumuşak bir kek hamuru elde edene kadar su ilave edin. Sıcak suyu dökmeden önce bir bardak oda sıcaklığındaki suyla karıştırmanız iyi olacaktır.

Yağlanmış tepsiye hamuru yayın ve 200 derecede ısıtılmış fırında 35-40 dakika pişirin.
Sıcak olarak servis ediniz.

