



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

MISIR

Mısır, yağmurlu ve orta iklimlerde yetişen bir Uründür. Mısır ezmesi filiz ve dış kabuk ayıklandıktan sonra taneler çekilerek elde edilir. Tanelerdeki yağlar ve protein yıkanırken ayrıldığından mısır unu sadece nişastadan müteşekkildir. Mısır ekmeği kabarmayan yassı bir hamurdur, mısır yağının kendine muhsus bir kokusu olup acımaya müsaittir. İtalyanların mısır unu ve peynir ile yapılan (polenta) adlı milli yemeği vardır. Afrikada, mısır ve etle yapılan yemekleri başlıca yiyeceklerini teşkil etmektedir.

© lezzetler.com tarif no:38033 • adı:Mısır • gönderen:yedek • indirme tarihi:31.03.2025 - 19:50