



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

MISIR UNLU EKMEK

Malzeme:

1 su bardağı Bizim Mutfak Un

125 gram mısır unu

yarım su bardağı süt

yarım su bardağı yoğurt

2 paket Bizim Mutfak Kabartma Tozu

1 adet yumurta

yarım demet dereotu

Unları ve kabartma tozunu bir kaptaki karıştırın. Başka bir kaptaki süt, yoğurt, zeytinyağı ve yumurtayı karıştırın. Bu iki karışımı birbirine ekleyin. Rendelenmiş kaşar peynirini ve kıyılmış dereotunu ekleyin. Kaşıkla hafifçe karıştırıp bu hamuru yağlanmış dikdörtgen kek kalıbına dökün. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 30 dakika pişirin.
