



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MISIR UNLU EKMEKÇİKLER

2 yumurta
2 orba kaşığı yoğurt
120 gram tereyaęı
2 orba kaşığı kaymak
3 orba kaşığı yulaf ezmesi
1,5 su bardağı mısır unu
1,5 su bardaęı un
1 paket kabartma tozu
1 ay kaşığı karbonat

Yumurta, yoğurt ve tereyağını iyice karıştırın. zerine kaymak, yulaf ezmesi, mısır unu, un, kabartma tozu, karbonat ve istenirse kıyılmış dereotu ekleyip yoğurun. Bu hamur kıvamını bulunca elinizle kopartıp yuvarlaklar yapın. Tepsiyeye dizin. zerine bir miktar mısır unu serpin, 190 derecedeki fırında 20 dakika pişmeye bırakın. Sıcak sıcak ikram edin, kahvaltıda ya da beş ayında ev yapımı ekmeklerle misafirlerinizi şaşırtın.