



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MISIR UNLU EKMEKIKLER

1 su bardağı mısır unu
2 adet yumurta
120 gram tereyağı
2.5 su bardağı un
4 orba kaşığı çiğ krema
5 gram kuru maya
2 orba kaşığı yoğurt
1 paket kabartma tozu
Tuz, bir tutam şeker
100 gram kaşar peyniri rendesi

Yumurtalardan bir tanesinin sarısını ayırıp kalanını bir kabın içine kırın ve üzerine çiğ krema, yoğurt, tereyağı, kuru maya, şeker, rende peynir ekleyip hızlıca yoğurun. Dinlendirmeye gerek yok, hemen unlanmış tezgâhta açıp yuvarlaklar halinde kesin. Tepsiye dizip üzerine yumurta sarısı sürün ve 180 derecedeki fırında 35 dakika pişirin. ıkınca ayın yanında sıcak olarak servis yapın.