



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MISIR UNLU GRİSİNİ

3 su bardağı un
1 su bardağı su
1,5 tatlı kaşığı kuru maya
2 su bardağı mısır unu
Jambon
Füme somon dilimleri
İçim Süzme Beyaz Peynir

3 su bardağı unu, 1 su bardağı suyu ve bir kaptaki erittiğiniz 1,5 tatlı kaşığı kuru mayayı karıştırıp yoğurarak hamur haline getirin. Hamuru 1 saat 30 dakika mayalanmaya bırakın. Mayalanan hamuru beze yapın ve üstü açık olarak bir saat daha mayalandırın. Hamuru tezgah üzerine alıp elinizle açarak inceltin ve bıçakla şeritler halinde kesin.

Şeritleri mısır unu serpilmiş bir tepside yuvarlayarak spiral şekli verin ve yağlı kağıt serilmiş bir tepsiye dizerek 200C fırında 15-18 dakika pişirin. Pişme süresinin yarısında grisinileri tersyüz edin. Soğuduktan sonra grisinilerinizin etrafına jambon, füme somon dilimleri sararak veya İçim Süzme Beyaz Peynir ile servis edebilirsiniz.

Not: Jambon, füme somon dilimleri ve İçim Süzme Beyaz Peynir miktarını damak zevkinize göre belirleyebilirsiniz.

