



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MISIR UNLU VE ISIRGAN OTLU EKMEK

2 adet yumurta
1 ay kaşığı tuz
1 kahve fincanı zeytinyağı
150 ml su
1 su bardağı mısır unu
1 su bardağı buğday unu
Yarım paket Pakmaya Ekşi Mayalı Beyaz Ekmek Harcı
Üzeri için:
500 gr kavrulmuş ısırgan otu
200 gr kaşar loru

Yumurtaları ve tuzu köpük köpük olana dek ırpın. Zeytinyağını ve suyu ilave edin. 1 dakika daha ırpın. Bir arıştırma kabına unları eleyin. Üzerine Pakmaya Ekşi Mayalı Beyaz Ekmek Harcı paketinin yarısını döküp harmanlayın. Yumurtalı arışımın üzerine unlu arışımı ekleyin. Tüm malzemeyi arıştırın. Elde ettiğiniz cıvık hamuru yağlanmış yuvarlak kelepeli kalıba dökün. Hamurun üzerini örterek ılık bir yerde, 1 saat bekletin. Hamur mayalanınca üzerine kavrulmuş ısırgan otu ile kaşar loru arışımından serpin. Otlı arışımı hafife hamurun içine gömün. Önceden ısıtılmış 170 dereceye ayarlı fırında 40-45 dakika pişirin.

