



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MISIR UNU EKMEĞİ (GİRESUN)

Giresun İl Kùltür ve Turizm Mùdùrlùğü

Malzemeler:

500 gr. mısır unu

1 tatlı kaşığı tuz

su

sıvı yağ.

Hazırlanışı:

Un ve tuz bir kap içine konur, ılık suyla karıştırılarak orta sertlikte bir hamur yapılır. Tavaya biraz sıvı yağ konur. Hamur tavaya düzenli yayılır. Ters yüz yapılarak pembe renkte pişirilir. İsteğe göre fırın tepsisine döşeyerek fırında pişirilerek de yapılabilir.

Not: Özellikle balık ve yoğurt yanına çok yakışır, sıcak olarak çok daha lezzetlidir.



Fotoğraf "sevda abla" tarafından gönderildi. 22.09.2020