



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MISIR UNU EKMEĞİ

1 tatlı kaşığı Pakmaya Aktif Kuru Maya
1,5 çay bardağı ılık su (120 ml)
1 tatlı kaşığı toz şeker
500 gr mısır unu
1 tatlı kaşığı tuz
1-1,5 su bardağı su (200-300 ml)
1 çay bardağı zeytinyağı (80 ml)

Pakmaya Aktif Kuru Maya'yı, 1 çay bardağı ılık su ve şekerle birlikte bir kasede karıştırın. Çözülmesi ve kabarması için mayayı oda ısısında 15 dakika bekletin.

Unu ve tuzu harmanlayıp yoğurma kabına alın. Ortasını havuz gibi açıp mayalı karışımı ve zeytinyağını ekleyin. Kontrollü olarak azar azar suyu ekleyerek katı bir kurabiye hamuru kıvamında yoğurun. Hafifçe karıştırıp yağlanmış yuvarlak fırın tepsisine dökün.

180 dereceye ayarlı fırında 40-45 dakika pişirin. Ilınınca dilimleyip servis yapın.

