



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## MISIR UNU EKMEĞİ

1 kibrit kutusu kadar yaş maya  
3 su bardağı mısır  
2 su bardağı un  
1 tatlı kaşığı şeker  
1 tatlı kaşığı tuz  
Alabildiği kadar su

1 su bardağı ılık suya şeker ve maya eklenir, eritilir. Mısır unu ve un karıştırılır, ortası havuz gibi açılır. Mayalı su ortasına konur ve su ekleyerek yoğurmaya devam edilir. Ele yapışmayınca kıvamını bulmuş demektir. Hamurun üzeri kapatılır, 1 saat dinlendirilir. Sonra tekrar yoğrulur, somun şekli verilir. Üzerine bıçakla çizikler atılır. Tepside yarım saat dinlendikten sonra 200 derece sıcak fırına verilir. Kabarıp, kızarana kadar pişirilir.

[ML® Mısır Unu Ekmeği için tıklayın](#)

