



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MISIR UNU TATLISI

Yarım kg mısır unu
2 su bardağı dut pekmezi
Yarım (20 gram) yaş maya
1 su bardağı dövülmüş ceviz
Üzerine:
Tereyağı
Servis için:
Dövülmüş ceviz

Mayayı pekmezin içine koyup eritin. Üzerine mısır unu ve ceviz ekleyip karıştırın. Küçük bir tepsiyi yağlayıp, hazırladığınız hamuru içine dökün. Arzuınıza göre dilimleyin ve 15 dakika bekletin. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında 20 dakika pişirin. Sıcakken üzerine tereyağı sürün. Soğuduktan sonra servis tabaklarına alın. Üzerine dövülmüş ceviz serperek servis yapın.

