



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MISIRLI ÇÖREK

3 su bardağı mısır unu
1 orba kaşığı tereyağı
1 su bardağı haşlanmış mısır
2 dal taze soğan
eyrek demet dereotu
1 ay kaşığı kekik
1 ay kaşığı tuz
2 su bardağı sıcak su

Suyu tencerenin içine döküp kaynamaya bırakın. Bu arada taze soğanları ve dereotunu çok ince kıyın. Kaynayan suyun içine mısır ununu yavaşça dökmeğe başlayın. Bir yandan karıştırın. Mısır ununu koyulaşmaya başlayınca içine tereyağını, doğranmış yeşillikleri ve mısırı da ekleyip ocaktan alın. Tuz ve kekiğı de içine ekleyin. Bu karışımı yağlanmış ve un serpilmiş maffin kabına boşaltın. 190 derecedeki fırında 25 dakika kadar pişirin. Üzeri güzelce kızarmalı. Daha sonra çıkartıp ikram edin.