



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MISIRLI EKMEK

<https://www.sokeun.com/>

- ¾ su bardağı Söke® Un
- 1 ½ su bardağı mısır unu
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 ½ yemek kaşığı kabartma tozu
- 1 yemek kaşığı pudra şekeri
- 4 yemek kaşığı eritilmiş margarin
- 1 su bardağı süt
- 3 adet yumurta
- 1 ¼ su bardağı konserve edilmiş mısır

1-Fırını 200 oC 'ye ısıtıp, 22 cm. çapındaki fırın tepsisini yağlayın.

2-Geniş bir kaseye elenmiş Söke® un, mısır unu, tuz , kabartma tozu ve şekeri dökün.

2-Süt,yumurta ve eritilmiş margarini, birlikte karıştırın.Hazırlanan bu karışımı unun merkezine ilave edin ve tüm malzemeleri iyice karıştırın.

3-Karışıma konserve mısır ekleyip, kaşıkla hızlıca karıştırın. Hamuru hazırladığınız tepsiye alarak 20-25 dak. pişirip bir bıçak yardımıyla pişip pişmediği kontrol edin. (Hamur, bıçağa yapışmıyorsa ekmeğiniz pişmiş demektir.)

4- Ekmeğinizi fırından çıkardıktan sonra üzerini kapatın. Soğuması için bir müddet bekletip, servis yapın.



Fotoğraf "OlurMuOlur" tarafından gönderildi. 26.05.2022