MISIRLI EKMEK

https://www.sokeun.com/

¾ su bardağı Söke® Un
1 ½ su bardağı mısır unu
1 çay kaşığı tuz
1½ 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

© lezzetler.com tarif no:72118 • adı:Mısırlı Ekmek • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:03.05.2024 - 02:22