



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MISIRLI GEVREKLER

Hamuru için:

1 kilo mısır unu

1 su bardağı un

200 gram tereyağı

30 gram yaş maya

1 su bardağı süt

1 yumurta

Tuz

Kıymalı i için:

400 gram kıyma,

100 gram mısır taneleri

2 soğan,

3 orba kaşığı tereyağı

Derin bir kabın içinde unu, mısır ununu, yumurta ve tereyağını alıp karıştırın. Sütte erttiğiniz yaş mayayı bu karışımın içine ekleyip yoğurmaya başlayın. Hamur olunca bir kenarda bekletin. Bu arada i malzemesi için tavada soğanları, tereyağı ile 3 dakika kavurun. Üzerine kıyma ekleyip kavurmaya devam edin. 5 dakika kavurup içine mısır tanelerini atıp ocaktan alın. Hamuru elinizle yuvarlak parçalar yapıp avuç içinde açın, i malzemeden koyun ve kapatın. Tepsie dizip 200 derecede kızarıncaya kadar pişirin.