



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MISIR UNLU KEK

9 su bardağı mısır unu
2,5 su bardağı sıcak su
2 adet yumurta
1 çay bardağı yoğurt
1 çay kaşığı tuz
2 çay bardağı şeker

Yoğurma kabının içine yumurta, yoğurt ve şekerini koyup çırpın. Başka bir yerde mısır unu ve tuz döküp karıştırın. Üzerine sıcak suyu ekleyip hamur haline getirin. Bu karışımı yumurtalı karışımla harmanlayıp fırın kabına dökün. 180 derecedeki fırında 40 dakika kadar pişirin.

Not: Mutlaka sıcak su kullanın bu çok önemli bir kuraldır mısır ekmeği yaparken.