



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ORMANCI EKMEĞİ

3 yumurta
1 bardağı sıvı yağ
1 bardağı yoğurt
1 su bardağı un
2 su bardağı mısır unu
1,5 paket kabartma tozu
2 orta boy soğan
200 gr. sucuk
1 tatlı kaşığı kuru nane
1 tatlı kaşığı pul biber
Tuz

Bir tavaya sıvı yağı alıp küp doğranmış soğanları ekleyerek pembeleşene dek kavuralım. Sucukları küp doğrayıp ekleyerek yarım dk. daha kavuralım, tavayı ateşten alarak soğutalım. Yumurtaları, sıvı yağ, yoğurdu birlikte 1 dk. çırpalım. Unu, mısır ununu, kabartma tozunu ekleyip mikserin düşük ayarıyla veya çırpma teliyle karıştıralım. Sucuklu, soğanlı harcı, tuzu, pul biberi ve kuru naneyi ekleyip yarım dakika daha çırpalım. Kalıbı margarinle yağlayıp tabanına un serpelim. Hamuru kalıba boşaltıp 190 derece ısıllı fırında keki pişirelim. Keki kalıbı içinde soğutup servis yapalım.

