



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ MISIR EKMEĞİ

<https://cook.com.tr>

Klasik Beyaz Peynir 150 Gram
Zeytinyağı 0.5 Su Bardağı
Ayçiçek Yağı 0.5 Su Bardağı
Mısır Unu 1 Su Bardağı
Sofra Tuzu 1 Tutam
Toz Şeker 1 Tatlı Kaşığı
Dereotu 0.5 Demet
Koyun Sütü 2 Su Bardağı
Yumurta 2 Adet
Kabartma Tozu 1 Paket

Çukur bir kaptan 2 yumurta ile 1 tatlı kaşığı toz şekeri çırpın. Daha sonra 1 su bardağı mısır unu, 2 su bardağı süt, 1 su bardağından 1 parmak eksik, zeytinyağı ve ayçiçek yağı (herbirinden yarım bardak olacak), 1 paket (25 gr.lık) kabartma tozu, yarım demet kıyılmış dereotu, bir tutam tuz ve en son olarak da 150 gr. (yarım kalıp kadar) rendelenmiş beyaz peynir ilave edip, tüm malzemeyi karıştırın. Malzemenin yapışmaması için, 26 cm.lik, kısa, cam pyrex kabın içini elinizle biraz yağlayıp tüm malzemeyi içine aktarın. Daha önceden 170 dereceye ayarlanmış fırında 30 - 35 dakika kadar pişirin. Ilıdıktan sonra, dilediğiniz şekilde kesip servis yapabilirsiniz.

