



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## SOSİSLİ MISIR UNLU EKMEK

- 3 yumurta
- 4 yemek kaşığı tepeme mısır unu
- 5 adet ince doğranmış sosis
- 2 kibrit kutusu büyüklüğünde kaşar peyniri
- 1 kibrit kutusu büyüklüğünde mihaliç peyniri
- 1 çay kaşığı beyaz toz biber
- 1 paketten biraz az kabartma tozu
- 2 çorba kaşığı margarin

Yumurtaları iyice çırpıttıktan sonra içinde sanayağını, mısır ununu ve kabartma tozunu ilave edip bir müddet daha karıştırıyoruz. Daha sonra diğer malzemelerimizi katıp çok zedelemekten karıştırıyoruz. Karışımımızı yağlamış olduğumuz fırın kabımıza döküp önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında pişiriyoruz. Üzeri kızarıp kurdan batırınca herhangi bir yapışma ile karşılaşmıyorsak fırından çıkartıp, istenilen ebatlarda kesip servis tabağımıza alıyoruz.

