



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SÜTLÜ MISIR EKMEĞİ

2 su bardağı mısır unu  
1 çorba kaşığı tereyağ  
1 çay bardağı süt  
1 paket kabartma tozu  
1 tatlı kaşığı tuz  
1 çay kaşığı şeker  
1 su bardağı sıcak su

Su dışında bütün malzeme bir kaba konur, karıştırılır. Sıcak su katılır, (kek kıvamında olması gerekir) karıştırılır. Yağlanmış fırın kabına dökülür. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında yarım saat kadar pişirilir. Kare kare keserek servise sunulur.

