



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TATLI MISIR KEKİ

<https://migros.com.tr>

1/2 bardak tereyağı
1/3 bardak mısır unu
1/4 bardak su
1,5 bardak tatlı mısır
1/4 bardak irmik
1/3 bardak şeker
2 yemek kaşığı krema
Tuz
1 paket kabartma tozu

1. Karıştırma kabında tereyağını krema haline gelinceye kadar çırpın.
2. Daha sonra yağın içine mısır unu ve suyu ekleyerek iyice karıştırın.
3. Daha önce taneli kalacak şekilde robotta çektiğimiz mısırları da bu karışıma ekleyin.
4. Başka bir kaptaki geri kalan malzemeleri çırpıp, mısır unu karışımına ekleyin.
5. Elde edilen yumuşak karışım 22 cm çapındaki yuvarlak kalıba döküp, üstü alüminyum folyo ile kapatın.
6. 175 derecelik fırında 50-60 dakika pişirin.
7. Piştiğini kontrol etmek için folyonun bir kısmını kaldırıp çatal veya bıçak batırarak kontrol edebilirsiniz.
8. Unutmayın; karışım yumuşak ama kıvamlı olmalı.
9. 10-15 dakika soğumasını bekledikten sonra dondurma kaşığı yardımıyla servis yapın.

