



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YABAN MERSİNLİ MISIR EKMEĞİ

<https://www.kumtel.com>

1 su bardağı mısır unu
1 ½ su bardağı çok amaçlı un
¾ su bardağı şeker
2 çay kaşığı kabartma tozu
¾ çay kaşığı koşer tuzu
1 su bardağı tam yağlı süt
12 yemek kaşığı tereyağı, eritilmiş ve soğutulmuş
2 büyük yumurta
2 su bardağı yaban mersini

Fırın tepsisini iyice yağlayın.

Mısır unu, un, şeker, kabartma tozu ve tuzu büyük bir kaptaki karıştırın.

Ayrı bir kaptaki süt, eritilmiş tereyağı ve yumurtaları karıştırın.

Süt karışımını un karışımına karıştırın.

Ardından yaban mersinini ekleyin.

Hamuru hazırlanan tavaya aktarın ve önceden 180°C'de ısıtılmış airfryerda 45 dk pişirin.

Mısır ekmeğini pişme süresinin yarısında kontrol edin ve üzeri çok çabuk kızarıyorsa çok amaçlı pişirme kağıdı ile kaplayın.

Mısır ekmeğini dilimlemeden önce 20 dk soğumaya bırakın.

