



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler  Mutluluklar Diler

MISIR UNU EKMEĐİ



Yarım kibrit kutusu kadar maya
2 Adet kesme řeker
1  orba kaşığı tuz
1,5 Su bardağı ılık su
2  orba kaşığı normal un
2,5 Su bardağı mısır unu

- # Yođurma kabına yarım bardak su konur, üzerine şeker ve maya eklenir, eritilir.
- # Kalan su eklenir, tuz konur, önce normal un konur yoğrulur, sonra mısır unu yoğurduk a eklenir.
- # Hamur yarım saat üzeri kapalı olarak dinlendirilir.
- # Isıya dayanıklı, kapalı kenarlı bir kap yağlanır, dinlenen hamur içine yerleştirilir.
- # 190 derece fırında 40 dakika pişirilir.
- # Fırından çıkınca biraz soğutulur, kaptan çıkarılır, naylon bir torbaya, konur sıkıca kapatılır.

Not: Mısır unu ekmeği daha çok Karadeniz bölgesinde tüketilir. Fazla kabarmaz ve fazla kızarmaz.