



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazî Lezzetler® Ricette di cucina

Pane con Farina di Mais

Mısır Unu Ekmeği



Levito (grandezza di una scatola fiammifero)
2 zuccheri a quadrati
1 cucchiaino di sale
1,5 bicchieri l'acque fresche
2 cucchiaini di farina normale
2,5 bicchieri farina di mais

Nella pentola da impastare si mette mezzo bicchiere d'acqua, sopra si aggiungono zucchero e lievito e si sciolgono.

S'aggiunge l'acqua rimasta e si mette la sale. prima si mette la farina normale e poi ogni impastamento si aggiunge la farina di mais.

L'impasto coperto si lascia a riposare per mezz'ora .

L'impasto si mette in una tazza che ha la resistenza per caldo .

Si cucina nel forno riscaldato 190 gradi per 40 minuti.

Dopo aver tolto dal forno si lascia a riposare e poi si fanno uscire dalla tazza e si inserisce nel l'ainone e si le ga bene.

Nota: Pane con la farina di mais in genere si consuma nella regione di mar nero. Non si gonfia e non si arrossisce molto.