



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)  
Banu Atabay's Mütevazı 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'acque, 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 lino 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.