



Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31)  
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецептыыз

---

## Хлеб из Кукурузной Муки

Mısır Unu Ekmeği



Дрожжи (пол спичечной коробки)  
2 кусочка сахара  
1 стол.ложка соли  
1,5 стакана тёплой воды  
2 стол.ложки пшен.муки  
2,5 стакана кукурузной муки

- # В глубокую посуду налить пол стакана воды,бросить сахар,дрожжи и растопить.
- # Долить оставшуюся воду,посолить,добавить пшен.муку и замешивая тесто подсыпать кукурузную муку.
- # Накрывать тесто и дать настояться минимум 30минут.
- # Положить в смазанную маслом глубокую форму.
- # Запекать 40минут,при температуре 190.
- # Достать из духовки,остудить,положить в полиэтил.пакет и завязать его.

Хлеб из Кукурузной Муки готовят на Турецком побережье Чёрного моря.При запекании почти не поднимается и не бывает поджаристым.