



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

## MISIR UNU EKMEĞİ



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

- # Yoğurma kabına yarım bardak su konur, üzerine şeker ve maya eklenir, eritilir.
- # Kalan su eklenir, tuz konur, önce normal un konur yoğrulur, sonra mısır unu yoğurdukça 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.