

Lamesli Misir Ekmekgi

Malzemeler

1 kucuk balkabagi

1kg pirasa

3-4 kase misir unu

1 paket toz maya

1 yemek kasigi toz seker

Tuz

Yapilisi

Balkabagi yassi, pirasalar ince sekilde dogranir. Misir unu, tuz, toz maya ve seker sebzelere eklenip ilik su ile yogurulur. Karisim mayalandirilir. Hamur yaglanmis firin tepsisine yayilir. Onceden isitilmis 175 derecede firinda 10-15 dakika pisirildikten sonra firinin sicakligi 185 dereceye cikartilir. Icini cekene kadar pisirilir.