

Misir Ekmegi

Malzemeler

5 su bardagi misir unu
2 yemek kasigi un
2 yemek kasigi yogurt
1 cay kasigi karbonat
1 tatli kasigi tuz
1/2 cay bardagi sivi yag
Aldigi kadar su

Yapilisi

Bes su bardagi misir unu ile 2 yemek kasigi beyaz un karistirilir. Uzerine 2 yemek kasigi yogurt ve 1 cay kasigi karbonat eklenir. Misir ekmegi harcina 1 tatli kasigi tuz serpilip, yarim cay kasigi kadar sivi yag eklenir. Hamurumuz istedigimiz kivama gelene kadar yogurulur. Yaglanan tepsiye misir ekmegi hamuru dokulur ve firinda pisirilir. Misir ekmegi sunuma hazirdir.