Mısır ekmeği

6 kişilik · 35 dk

Malzemeler

75 g	Tereyağı ½ su bardağı
375 g	Mısır unu 3¾ su bardağı
5 g	Tuz ¾ çay kaşığı
248 g	Süt 1¼ su bardağı

Alerjen

Alerjen bilgisi henüz tamam değil. Malzemeden hesaplanır. Mutfaktaki bulaşmayı göstermez.

Yapılışı

1. Fırını 180°C'ye getirip ısıtın. Tepsiyi eritilmiş tereyağının 25 gramıyla yağlayın.
2. Mısır unu ile tuzu geniş kapta harmanlayın. Kaynar süt ve kalan tereyağını döküp tahta kaşıkla karıştırın.
3. Karışımı yağlı pişirme tepsisine aktarın, bezle kapatıp 30 dakika bekletin.
   30 dk
4. Üstüne bıçakla sığ bir çarpı çizin.
5. Fırında 35 dakika kalsın. Dilimleyip sunun.
   35 dk

Son hâli: 1 Kasım 2026
Sivas İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü sitesi, Asırlık Tariflerle Türk Mutfağı (PDF; kitapta yazar, yayıncı ve yıl yok)
tatname.com/tr/tarif/misir-ekmegi-sivas-asirlik