

Amasra Peynirli Mısır Tavası

Toplam 20 dk

Hazırlama · Pişirme 12 dk

3 kişilik

Kolay

~226 kcal

Açılış 6/10

Peynirli mısır tavasını, süt, tereyağ ve peyniri tavada koyulaştırarak servis edilen pratik bir kahvaltılıktır.

Malzemeler

- 1 su bardağı mısır
- 300 ml Süt
- 150 gr Kaşar peyniri
- 20 gr Tereyağ
- 0.5 çay kaşığı Tuz
- 0.5 çay kaşığı Karabiber

Yapılışı

- 300 ml sütü tavada orta ateşte 3 dakika ısıtın.
- 1 su bardağı mısırını çirparekleyin, topak kalmasını yavaş dökün.
- Tereyağ ve tuzu katıp 6 dakika koyulaşana kadar pişirin.
- Rendelenmiş kaşarı ekleyip 2 dakika eriyene kadar karıştırın.
- Karabiber serpip servis edin, soğursa peynirli doku sertleşir.

PÜF NOKTASI

Mısırını azar azar eklemek tavada topak kalmadan kavrulmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine karabiber çekip servis edin.

Alerjenler

Süt