

Avokadolu Mısır Mücveri

Toplam 22 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 10 dk

3 kişilik

Kolay

~254 kcal

Açılış 6/10

Avokadolu mısır mücveri, tane mısır yumuşak hamur ve avokadoyla buluşturarak hafif, renkli ve brunch'a uygun bir tabak hazırlar.

Malzemeler

- 1.5 su bardağı mısır unu
- 1 adet Yumurta
- 0.8 su bardağı un
- 1 adet Avokado
- 2 yemek kaşığı Yoğurt
- 2 yemek kaşığı Taze ot
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı Limon suyu

Yapılış

1. Mısır unu, yumurta, 0.75 su bardağı un ve taze otları kaseye alın.
2. Harç dağılımı için mısır unundan 30 saniye karıştırın.
3. Yapılmaz tavayın ortasına ateşte 15 dakika harç kaşıkla porsiyonlayın.
4. Mücverleri iki yüzü kızarmakad战略 8 dakika pişirin.
5. Limonlu avokado ezmesiyle servis edin, sıcak mücverin üstüne son anda koyun.

PÜF NOKTASI

Mısır ununu yumuşak mücver harcına iyi kızarması için kullanın.

SERVIS ÖNERİSİ

Avokado dilimleri ve yoğurtla, mücverleri tavadan sonra 15 dakika servis edin.

Alerjenler

Gluten

Yumurta

Süt