

Cornbread Skillet

Toplam 28 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 18 dk

6 kişilik

Kolay

~188 kcal

Açılış 4/10

Cornbread skillet, mısır unlu hamuru tavada pişirerek ABD Güney usulü sıcak ekmeği yapar.

Malzemeler

- 1 su bardağı mısır unu
- 1 su bardağı un
- 1 su bardağı süt
- 1 adet Yumurta
- 20 gr Tereyağı
- 1 tatlı kaşık kabartma tozu
- 0.5 çay kaşığı tuz

Yapılışı

1. Mısır unu, un, kabartma tozu geniş kapta karıştırın.
2. Sıvı malzemeleri ekleyip hamuru topak kalmayacak ama fazla çırpılmayacak şekilde hazırlayın.
3. Döküm tavayı yağlayıp sıcak tavaya dökün.
4. Ekmeği 190°C fırında 8 dakika kenarları kızarana kadar pişirin.

PÜF NOKTASI

Tavayı önceden ısıtmak kenarlarda daha iyi kabuk verir.

SERVİS ÖNERİSİ

Dilimleyip üzerine tereyağı sürerek yanlarında sosuyla sıcak servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta