

# Sakarya Domatesli Mısır Çöreği

Toplam 75 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 30 dk

6 kişilik

Kolay

~184 kcal

Açılış 4/10

Sakarya domatesli mısır çöreği, mısır ve buğday unlu harc domatesle birleştirerek Marmara mutfağına kokulu, dilimlenebilir ve fırında kekem çikarır.

## Malzemeler

- 1 su bardağı mısır unu
- 1 su bardağı un
- 2 adet Domates
- 2 adet Yumurta
- 3 yemek kaşığı Zeytinyağı

## Yapılı

- Domatesleri küçük küpler halinde doğrayıp fazla suyunu süzdürün.
- Unlar, yumurta ve zeytinyağı domatesle karıştırılarak yoğun harc hazırlayın.
- Harcı yağlanmış kalıba yayıp ve yüzeyini silkaşıkla düzeltin.
- 180°C fırında 30 dakika pişirin, 11 dakika dilimleyerek servis edin.

### PÜF NOKTASI

Domatesi çekirdeklerinden arındırarak hamurun gereksiz sulanmasını azaltır.

### SERVİS ÖNERİSİ

Çöreği dilimleyip yanında çayla, oda sıcaklığında servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Yumurta