

Düzce Mamursa

Toplam 35 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 25 dk

4 kişilik

Orta

~390 kcal

Açılış 6/10

Mamursa, mısır ununu suda koyulaştırıp tereyağ ve peynirle buluşturan Düzce ve Kafkas mutfağına ait sıcak yemek türüdür.

Malzemeler

- 2 su bardağı mısır unu
- 5 su bardağı su
- 3 yemek kaşığı tereyağ
- 200 gr Çeçil peyniri
- 1 çay kaşığı tuz

Yapılışı

- Suyu tencerede kaynatıp tuzu ekleyin.
- Mısır ununu çırpmakla birlikte azar azar suya katın.
- Karışımı 15 dakika sürekli karıştırarak koyulaştırın.
- Tereyağı tava ya da tavada köpürtün.
- Mamursayı servis tavasına alıp peynirleri içine yerleştirin.
- Kızmış tereyağı ekleyip 3 dakika peynir eriyene kadar bekletin.

PÜF NOKTASI

Mısır ununu azar azar eklemek topaklanmadan parlak kıvam verir.

SERVIS ÖNERİSİ

Sıcak tavada peynir uzarken servis edin.

Alerjenler

Süt