

# Trabzon Fasulyeli Mısır Ekmeği Dürümü

Toplam 20 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 10 dk

4 kişilik

Kolay

~228 kcal

Açılış 6/10

Trabzon fasulyeli mısır ekmeği dürümü, haşlanmış fasulyeyi mısır ekmeğine sararak tok, pratik ve kırsal bir öğün kurar.

## Malzemeler

- 4 dilim Mısır ekmeği
- 2 su bardağı Haşlanmış kuru fasulye
- 20 gr Tereyağı
- 0.5 çay kaşığı Karabiber

## Yapılış

- 2 su bardağı pişmiş fasulyeyi tereyağı ve karabiberle tavaya alın.
- Fasulyeyi orta ateşte 5 dakika sıttırın. Ezilmemesine özen gösterin.
- 4 dilim mısır ekmeğini ayrı tavada 2 dakika sıttırın.
- Sıcak fasulyeyi ekmeklere paylaşarak ekmeğin içine nazik sarın.
- Dürümleri 11 dakikada hemen servis edin, tereyağı donmadan yenilsin.

### PÜF NOKTASI

Mısır ekmeğini tavada kızartarak yumuşatın ve kolaylaştırın.

### SERVIS ÖNERİSİ

Dürümleri sıcak sunun, yanında ayran ya da turşu kavurmasını tercih edin.

## Alerjenler

Süt

Gluten