

Sakarya Isırganlısı Ekmeği

Toplam 40 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 25 dk

8 kişilik

Kolay

~172 kcal

Açılış 4/10

Sakarya ısırganlısı ekmeği, mısır ununu ısırganotu ile karıştırılarak Trakya ve Karadeniz geçişinde yeşil aromalı kırmızı mısır kahvaltılık ekmeği hazırlar.

Malzemeler

- 2 su bardağı mısır unu
- 0.5 su bardağı un
- 1 demet ısırganotu
- 1.5 su bardağı su
- 1 çay kaşığı tuz

Yapılış

- 1 demet ısırganotu kaynar suda 5 dakika bekletip suyunu süzün.
- Mısır unu, un, tuz ve suyu kasede koyu hamur olacak şekilde karıştırın.
- Isırganotu mura katıpağlanmış kalıba yayın.
- Ekmeği 190°C fırında 25 dakika pişirin, üstü çatlayınca zarsın.
- Kalıptan 5 dakika dinlendirin, mısır ekmeği keserken dağlasın.

PÜF NOKTASI

Isırganotu çok ince kıymak hamur içinde dağılmasını ve leşit pişmesini kolaylaştırır.

SERVİS ÖNERİSİ

Peynirle birlikte servis edin.

Alerjenler

Gluten