

Mısır Ekmeği

Toplam 85 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 35 dk

8 kişilik

Kolay

~210 kcal

Açılış 4/10

Karadeniz mısır ekmeği yoğun dokulu, sıcak çorba ve yoğurtlu yemeklere güçlü bir eşlikçidir.

Malzemeler

- 400 gr Mısır unu
- 250 gr Yoğurt
- 1 adet Yumurta
- 80 ml Sıvı yağ

Yapılışı

1. Mısır unu, yoğurt, yumurta ve yağ geniş kapta pütürsüz karıştırılır.
2. Hamurun kıvamı kepek hamuru gibi olacak şekilde sıcak suyla ayarlanır.
3. Hamuru yağlanmış tepsiye yayın ve yüzeyini düzeltin.
4. 190°C fırında 35 dakika üstü kızarana kadar pişirin ve dilimleyin.

PÜF NOKTASI

Hamuru çok sıcak rakmayken mısır ekmeği dilimlenirken dağılılabılır.

SERVİS ÖNERİSİ

İlkservis edin, yanında tereyağlı peynir ve çay sunabilirsiniz.

Alerjenler

Süt

Yumurta