

# Trabzon Kolotlu Mısır Ekmeği

Toplam 70 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 30 dk

8 kişilik

Kolay

~228 kcal

Açılış 6/10

Trabzon kolotlu mısır ekmeği, mısır unu hamurunun eriyen kolot peyniriyle zenginleştiği, Karadeniz sofralarında kahvaltıda ana yemeğe eşlik eden güçlü bir ekmektir.

## Malzemeler

- 2 su bardağı mısır unu
- 1 su bardağı un
- 200 gr Kolot peyniri
- 1.5 su bardağı su
- 30 gr Tereyağı

## Yapılış

- Yapmadan önce ana malzemeleri ayırarak çalışmaya başlayın. Malzemeleri tezgahta düzenleyin.
- Mısır unu, un ve suyu karıştırarak koyu bir hamur hazırlayın.
- Rendelenmiş kolot peynirini ekleyip tepsiye yayın.
- Ekmeği 190°C fırında 30 dakika pişirip tereyağıyla servis edin.
- Kıvamı oturuncaya kadar servis edin, fazla bekletmek peynirli dokuyu sertleştirir.

### PÜF NOKTASI

Hamuru çok cıvıltırmamak için peynirin tabana çökmeden eşit dağılmasını sağlayın.

### SERVIS ÖNERİSİ

Dilimleyip tereyağıyla servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt