

# Labneli Mısır Mücveri

Toplam 22 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 10 dk

2 kişilik

Kolay

~258 kcal

Açılış 6/10

Avustralya usulü labneli mısır mücveri, mısır taze soğan ve labneyle buluşturarak hafif bir brunch tabağı hazırlar.

## Malzemeler

- 1.5 su bardağı mısır unları
- 0.8 su bardağı un
- 1 adet Yumurta
- 2 dal Taze soğan
- 0.5 su bardağı Labne

## Yapılış

- Kullanılacak kapları hazırlayın hamur veya yumurta bekleyip dokusunu kaybetmesin.
- Mısır un ve yumurtayı taze soğanla karıştırın.
- Harçtan kaşıkla alüminyum tavada 6 dakika pişirin.
- Mücverleri labne ile servis edin.
- Yüzeyi parlakken sıcak servis edin, soğursa buharı gevrek dokuyu yumuşatır.

### PÜF NOKTASI

Hamuru 5 dakika bekletmek mısır unu daha iyi tutmasını sağlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Labneli mısır mücverini sıcak tabakta dizip taze soğanla yüzeyini gösterin.

## Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta