

Mincili Mısır Ekmeği

Toplam 40 dk

Hazırlanma 12 dk · Pişirme 28 dk

6 kişilik

Kolay

~236 kcal

Açılış 6/10

Rize usulü mincili mısır ekmeği, mısır ununu minci peyniri ve yoğurtla buluşturarak kahvaltıda ok bir dilim çikarır.

Malzemeler

- 2 su bardağı Mısır unu
- 160 gr Minci peyniri
- 1 su bardağı Yoğurt
- 0.8 su bardağı Kaynar su
- 1 yemek kaşığı Tereyağı

Yapılı

1. Başlangıçta un ve yağ malzemeleri ayrı tutun, karıştırma aşamasında temiz ilerlesin.
2. Mısır ununu yoğurt ve kaynar suyla karıştırıp 5 dakika dinlendirin.
3. Minci peynirini harca katıp yağlanmış küçük tepsiye yayın.
4. Ekmeği 190 derecede 25-28 dakika, üstü kızarana kadar pişirin.
5. Yüzeyi parlakken sıcak servis edin, soğursa buhar gevrek dokuyu yumuşatır.

PÜF NOKTASI

Kaynar suyu azar azar vermek mısır ununun yumuşak kabarmasını sağlar.

SERVİS ÖNERİSİ

Tereyağı ve çayla sıcak servis edin.

Alerjenler

Süt