

Mısır Pazı Tava Ekmeği

Toplam 24 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 12 dk

4 kişilik

Kolay

~214 kcal

Açılış 6/10

Rize mısır pazı tava ekmeği, mısır ununu pazı ve tereyağ ile pişirerek kenarları zara, içi yumuşak bir yayla kahvaltılık olur.

Malzemeler

- 1.5 su bardağı mısır unu
- 200 gr Pazı
- 25 gr Tereyağ
- 1.5 su bardağı Su
- 0.5 çay kaşığı Tuz

Yapılış

- Malzemeleri ölçüp tezgaha alın, sonra ki adımlara aksadan ilerlesin diye kapları hazırlayın.
- Pazıyı ince doğrayın hazırlayın.
- Su ve mısır ununu karıştırıp pazı ekleyin.
- Karışımında 10 dakika pişirin.
- Kıvamı tutunca servis edin, fazla bekletmek peynirli dokuyu sertleştirir.

PÜF NOKTASI

Hamuru tavaya yaydıktan sonra kapağı kapatmak içi kısmi pişmesine yardımcı eder.

SERVIS ÖNERİSİ

Yanına közlenmiş biber, salatalık turşusu ve sığırcağ çörek dilimleriyle serpintisiz sunum kurun.

Alerjenler

Süt