

# Rize Pancarlı Mısır Ekmeği

Toplam 79 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 38 dk

6 kişilik

Kolay

~186 kcal

Açılış 5/10

Rize pancarlı mısır ekmeği, karalahana pancarlı mısır hamuruna katlayarak yağmur sofralarından, nemli ve otsu kokulu bir dilim taşır.

## Malzemeler

- 200 gr Karalahana
- 2 su bardağı mısır unu
- 1 su bardağı Yoğurt
- 1 adet Yumurta
- 25 gr Tereyağı
- 1 çay kaşığı Tuz

## Yapılış

1. Kullanılacak kapları hazırlayın hamur veya yumurta bekleyip dokusunu kaybetmesin.
2. Karalahana yınci doğrayıp 3 dakika haşlayın ve süzün.
3. Mısır unu, yoğurt, yumurta, eritilmiş tereyağı tuz ve karalahana karıştırın.
4. Harcı kalın bir tavaya 190°C fırında 32 dakika pişirin.
5. Tamamlandınc 3 dakika dinlendirin, iç sıcakken dengelensin diye sonra dilimleyin.

### PÜF NOKTASI

Hamuru akışkan bırakmak mısır ekmeğinin içinin sertleşmesini önler.

### SERVİS ÖNERİSİ

Yanında tereyağı sürerek 11 servis edin.

## Alerjenler

Süt

Yumurta