

Peynirli Mısır Ekmeği

Toplam 36 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 24 dk

6 kişilik

Kolay

~224 kcal

Açılış 6/10

Bal kesili süslü peynirli mısır ekmeği; mısır ununun yoğurt, yumurta, beyaz peynir ve dereotuyla yumuşak hamura getirilip kabartma tozuyla 190°C fırında 22 dakika pişirildiği, üst kabuğu kızarmış içi nemli Ege kahvaltılık ekmeğidir.

Malzemeler

- 2 su bardağı mısır unu
- 150 gr Beyaz peynir
- 0.8 su bardağı Yoğurt
- 1 adet Yumurta
- 20 gr Tereyağı
- 0.5 tatlı kaşığı Tuz
- 1 tatlı kaşığı Kabartma tozu
- 0.5 demet Dereotu

Yapılışı

1. Beyaz peyniri çatalla ezin; dereotunu ince kıyın.
2. Geniş kaptaki mısır unu, kabartma tozu ve tuzu karıştırın.
3. Yoğurt, yumurta ve eritilmiş tereyağı ekleyip pürüzsüzleşene kadar karıştırılmış peynir ve dereotunu katın.
4. Karışımı yağlanmış kalıba dökün, üst yüzünü spatulayla düzeltin; 190°C fırında 22 dakika üst kabuk kızarıncaya kadar pişirin.
5. Fırında çıkan ekmeği 5 dakika dinlendirip dilimleyerek sıcak servis edin.

PÜF NOKTASI

Kabartma tozu mısır ekmeği için essential; aksi halde hamur ağırlığı pişmez. Mısır ununu yoğurma kabında uzun yoğurmayı gluten yok, sadece pürüzsüzleşene kadar karıştırmak yeter.

SERVİS ÖNERİSİ

Sıcak ekmeği dilimleyip tabağa alırken taze yağlı dilim domates, beyaz peynir ve demli çayla Ege kahvaltılarını tamamlayın.

Alerjenler

Süt

Yumurta

