

Trabzon Hurmalı Misir Ekmeği

Toplam 70 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 30 dk

6 kişilik

Kolay

~238 kcal

Açılış 5/10

Trabzon usulü hurmalı misir ekmeği, misir ununu yoğurt, yumurta ve küçük hurma parçalarıyla hafif tatlı tok bir fır ekmeğine dönüştürür.

Malzemeler

- 2 su bardağı Misir unu
- 1 su bardağı Yoğurt
- 2 adet Yumurta
- 8 adet Kuru hurma
- 1 tatlı kaşık Kabartma tozu
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 0.3 çay kaşığı Tuz

Yapılış

1. Hurmaları çekirdeklerinden ayırarak küçük küpler halinde doğrayın.
2. Misir unu, kabartma tozu ve tuzu geniş kaptan harmanlayın.
3. Yoğurt, yumurta ve zeytinyağı ekleyip yoğun hamur kıvamına gelene kadar karıştırın.
4. Hurmaları hamura katıp parçaları dibine çökmemesi için karıştırın.
5. Hamuru yağlı kalıba yayıp 180°C fırında 30 dakika pişirin.
6. Ekmeği kalıptan 10 dakika dinlendirin, dilimler kesilirken ısıtın.

PÜF NOKTASI

Hurmaları bulamak hamurun dibine çökmesini önler.

SERVİS ÖNERİSİ

Tereyağı ve çayla servis edin.

Alerjenler

Süt

Yumurta