

# Amasra Peynirli Mısır Tavası

Toplam 20 dk

Hazırlama 8 dk · Pişirme 12 dk

3 kişilik

Kolay

~226 kcal

Açılış 6/10

Amasra usulü peynirli mısır tavasını ve peynirle bağlanan yoğun yapısıyla kahvaltıda kullanabileceğiniz ve kurulan Karadeniz tabağıdır.

## Malzemeler

- 1 su bardağı mısır unu
- 300 ml Süt
- 150 gr Kaşar peyniri
- 20 gr Tereyağı
- 0.5 çay kaşığı Tuz
- 0.5 çay kaşığı Karabiber

## Yapılışı

- Sütü tavaya alınmısır ununu çırparak azar azar ekleyin.
- Tereyağı tuz ve karabiberle karıştırılarak 6-7 dakika pişirin.
- Kaşar peynirini ekleyip tamamen eriyene kadar karıştırın.
- Mısır tavasını 1 dakika daha çevirerek pürüzsüz hale getirin.
- Bekletmeden sıcak olarak servis edin.

### PÜF NOKTASI

Mısır ununu azar azar eklemek tavada topak kalmadan kıvam almasını sağlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine karabiber çekip sıcak servis edin.

## Alerjenler

Süt