

Avokadolu Mısır Mücver Stack

Toplam 22 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 10 dk

2 kişilik

Kolay

~252 kcal

Avustralya usulü avokadolu mısır mücver stack, çıtır mısır mücverini avokado ve yoğurtla buluşturarak hafif, modern ve brunch için bir tabak yapar.

Malzemeler

- 1 su bardağı mısır unu
- 0.5 su bardağı un
- 1 adet Yumurta
- 1 adet Avokado

Yapılış

- Mısır unu ve yumurtayı koyu bir mücver harcına haline getirin.
- Harçtan küçük yuvarlaklar hazırlayıp tavada her yüzünü 3 dakika pişirin.
- Avokadoyu ezip sürülebilir bir kavanozda servis edin.
- Mücverleri üst üste dizerken aralarına avokado sürün.
- Stack'i bekletmeden sıcak servis edin.

PÜF NOKTASI

Mücver harcını fazla sulandırmamak için tavada daha net bir kenar verir.

SERVIS ÖNERİSİ

Üstüne yoğurt gezdirip avokado dilimleriyle birlikte kahvaltıda sunun.

Alerjenler

Gluten

Yumurta