

# Avokadolu Mısır Mücveri

Toplam 22 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 10 dk

3 kişilik

Kolay

~254 kcal

Açılış 6/10

Avokadolu mısır mücveri, tane mısır yumuşak hamur ve avokadoyla buluşturarak hafif, renkli ve brunch'a uygun bir tabak hazırlar.

## Malzemeler

- 1.5 su bardağı mısır unu
- 1 adet Yumurta
- 0.8 su bardağı un
- 1 adet Avokado
- 2 yemek kaşığı Yoğurt

## Yapılış

- Mısır yumurta ve unu pütürlü ama bağlanan bir harç olana kadar karıştırın.
- Avokadoyu ezip yoğurtla karıştırın servis için kenara alın.
- Harçtan küçük parçalar bırakılarak ortada ateşte her yüzünü 3-4 dakika pişirin.
- Mücverleri kağıt üzerine alıp 2 dakika dinlendirin.
- Avokadolu yoğurdu üzerine sürerek servis edin.

### PÜF NOKTASI

Mısır unu kullanmak mücver harcını daha iyi kızmamasına yardımcı olur.

### SERVIS ÖNERİSİ

Avokado dilimleri ve yoğurtla, mücverleri tavadan sonra 1 dakika dinlendirin.

## Alerjenler

Gluten

Yumurta

Süt