

# Cornbread Skillet

Toplam 28 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 18 dk

6 kişilik

Kolay

~188 kcal

Açılış 4/10

Cornbread skillet, mısır unlu hamuru tavada pişirerek ABD Güney usulü sıcak kırılgan ekme yapar.

## Malzemeler

- 1 su bardağı mısır unu
- 1 su bardağı un
- 1 su bardağı süt
- 1 adet Yumurta
- 20 gr Tereyağı
- 1 tatlı kaşığı Kabartma tozu

## Yapılış

1. Döküm tavayı 200°C fırında 5 dakika önceden ısıtın.
2. Hamur malzemelerini topak kalmayacak kadar karıştırın.
3. Sıcak tavaya hamuru dökün.
4. Cornbread'i 20-25 dakika pişirin, ortasını kuru çıksın.

### PÜF NOKTASI

Tavayı önceden ısıtmak kenarlarda daha iyi kabuk verir.

### SERVİS ÖNERİSİ

Dilimleyip üzerine tereyağı sürerek yanından sosuyla sıcak servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta