

Sakarya Domatesli Mısır Çöreği

Toplam 45 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 30 dk

6 kişilik

Kolay

~184 kcal

Açılış 4/10

Sakarya domatesli mısır çöreği, mısır ve buğday unlu harc domatesle birleştirerek Marmara mutfağına kokulu, dilimlenebilir ve fırında kekemek çikarır.

Malzemeler

- 1 su bardağı mısır unu
- 1 su bardağı un
- 2 adet Domates
- 2 adet Yumurta
- 3 yemek kaşığı Zeytinyağı

Yapılış

- Domatesleri küçük küpler halinde doğrayın.
- Unlar, yumurta ve zeytinyağıyla harc karıştırın.
- 180°C fırında 30 dakika pişirip dilimleyin.

PÜF NOKTASI

Domatesi çekirdeklerinden arındırarak hamurun gereksiz sulanmasını azaltır.

SERVIS ÖNERİSİ

Çöreği dilimleyip yanında çayla, oda sıcaklığında servis edin.

Alerjenler

Gluten

Yumurta