

Trabzon Fasulyeli Mısır Ekmeği Dürümü

Toplam 20 dk Hazırlama 10 dk · Pişirme 10 dk 4 kişilik Kolay ~228 kcal Açılış 6/10

Trabzon fasulyeli mısır ekmeği dürümü, haşlanmış fasulyeyi mısır ekmeğine sararak tok, pratik ve kırsal bir öğün kurar.

Malzemeler

- 4 dilim Mısır ekmeği
- 2 su bardağı Haşlanmış kuru fasulye
- 20 gr Tereyağı
- 0.5 çay kaşığı Karabiber

Yapılışı

- Fasulyeyi tereyağı ve karabiberle 5 dakika ısıtın.
- Mısır ekmeğini tavada hafifçe ısıtın.
- Fasulyeyi ekmeklere paylaşarak dürüm yaparak servis edin.

PÜF NOKTASI

Mısır ekmeğini tavada ısıtmaları kolaylaştırır.

SERVIS ÖNERİSİ

Tabakta yumurta, peynir, bal-kaymak üçlüsü ve bir bardak sıcahlep eşlik ettiğinde tamamlanır.

Alerjenler

Gluten