

Trabzon Fasulyeli Mısır Ekmeği Dürümü

Toplam 20 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 10 dk

4 kişilik

Kolay

~228 kcal

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

Yapılış

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

PÜF NOKTASI

Mısır ekmeğini tavada kızartarak yumuşatın.

SERVIS ÖNERİSİ

Dürümleri sıcak sunun, yanında ayran ya da turşu kavurmasını.

Alerjenler

Süt