

# Sakarya Isırganlısı Ekmeği

Toplam 40 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 25 dk

8 kişilik

Kolay

~172 kcal

Açılış 4/10

Sakarya ısırganlısı ekmeği, mısır ununu ısırganotu ile karıştırılarak Trakya ve Karadeniz geçişinde yeşil aromalı kırmızı biberli kahvaltık ekmeği hazırlar.

## Malzemeler

- 2 su bardağı mısır unu
- 0.5 su bardağı un
- 1 demet ısırganotu
- 1.5 su bardağı su
- 1 çay kaşığı tuz

## Yapılış

- Isırganı ince kıyın.
- Tüm malzemeyi karıştırıp alın.
- Ekmeği 190°C fırında 25 dakika pişirin.

### PÜF NOKTASI

Isırganı çok ince kıymak hamur içinde dağılmasını ve leşit pişmesini kolaylaştırır.

### SERVİS ÖNERİSİ

Peynirle birlikte servis edin.

## Alerjenler

Gluten