

Mısır Ekmeği

Toplam 50 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 35 dk

8 kişilik

Kolay

~210 kcal

Açıklama 4/10

Karadeniz mısır ekmeği yoğun dokulu, sıcak çorba ve yoğurtlu yemeklere güçlü bir eşlikçidir.

Malzemeler

- 400 gr Mısır unu
- 250 gr Yoğurt
- 1 adet Yumurta
- 80 ml Sıvı yağ

Yapılış

1. Mısır unu, yoğurt, yumurta ve yağ karıştırın.
2. Hamuru yağlanmış tepsiye yayın.
3. 190°C fırında 35 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Hamuru çok civtlenmeden mısır ekmeği dilimlenirken dağılabilir.

SERVİS ÖNERİSİ

İlkservis edin, yanındereyağ peynir ve çay sunabilirsiniz.

Alerjenler

Süt

Yumurta