

Labneli Mısır Mücveri

Toplam 22 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 10 dk

2 kişilik

Kolay

~258 kcal

Avustralya usulü labneli mısır mücveri, mısır taze soğan ve labneyle buluşturarak hafif bir brunch tabağı hazırlar.

Malzemeler

- 1.5 su bardağı mısır taneleri
- 0.8 su bardağı un
- 1 adet Yumurta
- 2 dal Taze soğan
- 0.5 su bardağı Labne

Yapılış

1. Mısır un ve yumurtayı taze soğanla karıştırın.
2. Harçtan kaşıkla alüminyum tavada 6 dakika pişirin.
3. Mücverleri labne ile servis edin.

PÜF NOKTASI

Hamuru 5 dakika bekletmek mısır unu daha iyi tutmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

İlginç servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta