

Mincili Mısır Ekmeği

Toplam 40 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 28 dk

6 kişilik

Kolay

~236 kcal

Rize usulü mincili mısır ekmeği, mısır ununu minci peyniri ve yoğurtla buluşturarak kahvaltıda ok bir dilim çıkarır.

Malzemeler

- 2 su bardağı Mısır unu
- 160 gr Minci peyniri
- 1 su bardağı Yoğurt
- 0.8 su bardağı Kaynar su
- 1 yemek kaşığı Tereyağı

Yapılı

1. Mısır ununu yoğurt ve kaynar suyla karıştırıp 5 dakika dinlendirin.
2. Minci peynirini harca katıp ağlanmış küçük tepsiye yayın.
3. Ekmeği 190 derecede 25-28 dakika, üstü kızarana kadar pişirin.

PÜF NOKTASI

Kaynar suyu azar azar vermek mısır ununun yumuşak kabarmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Tereyağı ve çayla sıcak servis edin.

Alerjenler

Süt