

Giresun Mısır Unlu Yağlı Ekmek

Toplam 30 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 20 dk

6 kişilik

Kolay

~178 kcal

Açılış 5/10

Giresun mısır unlu yağlı ekmek, mısır ununun buğday unuyla birleştiği ve tavadan çikletken sonra tereyağıyla canlanan sade ama sıcak bir Karadeniz ekmeğidir.

Malzemeler

- 1.5 su bardağı mısır unu
- 1 su bardağı un
- 1.5 su bardağı su
- 1 çay kaşığı tuz
- 40 gr tereyağı

Yapılış

1. Mısır unu, un, su ve tuzu karıştırıp yumuşak bir hamur hazırlayın.
2. Hamuru yağlanmış tavaya yayıp iki yüzünü toplam 18 dakika pişirin.
3. Ekmeği dilimleyip üzerine tereyağı sürerek servis edin.

PÜF NOKTASI

Hamuru fazla sert tutmamak ekmeğin içinin kuru değil nemli kalmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine tereyağı sürerek peynirle sıcak servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt