

Misirli Pazili Tava Ekmeği

Toplam 24 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 12 dk

4 kişilik

Kolay

~214 kcal

Açılış 6/10

Rize misirli pazili tava ekmeği, mısır ununu pazil ve tereyağ ile pişirerek kenarları zırt, içi yumuşak bir yayla kahvaltılık olur.

Malzemeler

- 1.5 su bardağı mısır unu
- 200 gr Pazil
- 25 gr Tereyağ
- 1.5 su bardağı Su
- 0.5 çay kaşığı Tuz

Yapılış

- Pazil önce doğrayın.
- Su ve mısır ununu karıştırıp pazil ekleyin.
- Karışımında 10 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Hamuru tavaya yaydıktan sonra kapağı kapatmak iç kısmın eşit pişmesine yardımcı olur.

SERVIS ÖNERİSİ

Yanına közlenmiş biber, salatalık turşusu ve sızma yağla dilimleriyle serpintisiz sunum kurun.

Alerjenler

Süt