

Msemen

Toplam 65 dk

Hazırlanma 45 dk · Pişirme 20 dk

6 kişilik

Orta

~280 kcal

Açılış 15/10

Fas msemen ekmeği yağlanıp katlanan ince hamurun tavada kat kat pişmiş halidir.

Malzemeler

- 400 gr Un
- 100 gr İrmik
- 80 ml Zeytinyağı
- 260 ml Su

Yapılışı

1. Un, irmik ve suyla elastik hamur yoğurun.
2. Hamuru yağlayıp katlayarak kareler hazırlayın.
3. Tavada iki yüzünü 10 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Hamur bezelerini yağladıktan sonra 10 dakika dinlendirin; katları tavada daha net açılır.

SERVİS ÖNERİSİ

Bal ve tereyağı ayrı kasede verip msemeni tavadan çıkarıp kızartın.

Alerjenler

Gluten