

# Rize Pancarlı Mısır Ekmeği

Toplam 47 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 32 dk

6 kişilik

Kolay

~186 kcal

Açılış 5/10

Rize pancarlı mısır ekmeği, karalahana pancarlı mısır hamuruna katlayarak yağmur sofralarından, nemli ve otsu kokulu bir dilim taşır.

## Malzemeler

- 200 gr Karalahana
- 2 su bardağı mısır
- 1 su bardağı Yoğurt
- 1 adet Yumurta
- 25 gr Tereyağı
- 1 çay kaşığı Tuz

## Yapılış

1. Karalahanayı ince doğrayıp 3 dakika haşlayıp süzün.
2. Mısır, yoğurt, yumurta, eritilmiş tereyağı tuz ve karalahanayı karıştırın.
3. Harcı kalıba yayıp 90°C fırında 32 dakika pişirin.

### PÜF NOKTASI

Hamuru akışkan bırakmak mısır ekmeğinin içinin sertleşmesini önler.

### SERVIS ÖNERİSİ

Yanında tereyağı sürerek 11 servis edin.

## Alerjenler

Süt

Yumurta