

Peynirli Mısır Ekmeği

Toplam 36 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 24 dk

6 kişilik

Kolay

~224 kcal

Açılış 6/10

Balikesirli peynirli mısır ekmeği, mısır ununu peynirle fırınlayarak lezzetli ve içi nemli bir kahvaltılık ekmeği çıkarır.

Malzemeler

- 2 su bardağı mısır unu
- 150 gr Beyaz peynir
- 0.8 su bardağı Yoğurt
- 1 adet Yumurta
- 20 gr Tereyağı

Yapılışı

1. Hamur malzemelerini ve peyniri homojen kıvamda karıştırın.
2. Karışımı yağlanmış kalıba yayın.
3. Mısır ekmeğini 190°C fırında 28-32 dakika pişirin.
4. Ekmeği 15 dakika dinlendirip dilimleyin.
5. İlla servis edin.

PÜF NOKTASI

Peyniri iri bırakarak dilimlerde eriyen küçük cepler oluşturur.

SERVIS ÖNERİSİ

Ekmeği ılık servis edin, üstüne tereyağı sürüp çayla sunun.

Alerjenler

Süt

Yumurta