

# Trabzon Hurmalı Misir Ekmeği

Toplam 30 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 20 dk

6 kişilik

Kolay

~238 kcal

Trabzon usulü hurmalı misir ekmeği, misir ununu yoğurt, yumurta ve küçük hurma parçalarıyla hafif tatlı tok bir fırın ekmeğine dönüştürür.

## Malzemeler

- 2 su bardağı misir unu
- 1 su bardağı yoğurt
- 2 adet yumurta
- 8 adet kuru hurma
- 1 tatlı kaşığı kabartma tozu

## Yapılış

- Hurmaları küçük doğrayıp misir unu ve kabartma tozuyla karıştırın.
- Yoğurt ve yumurtaları ekleyip yoğun bir hamur hazırlayın.
- Hamuru yağlı kalıba yayıp üzerini düzeltin.
- 180°C fırında 28-32 dakika kızarana kadar pişirin.

### PÜF NOKTASI

Hurmaları bulamak hamurun dibine çökmesini önler.

### SERVIS ÖNERİSİ

Tereyağı ve çayla birlikte servis edin.

## Alerjenler

Süt

Yumurta