# CADİ (MISIR EKMEĞİ) (DÜZCE)

https://www.duzcetanitim.com

Malzeme:
4 su bardağı mısır unu
1 çorba kaşığı tuz
4,5 su bardağı kaynar sıcak su

Yapılışı:
Tuz ve orta kararda kaynar su eklenen mısır unu, kaşıkla iyice yoğrulur. Kaynar su, Cadi'ye hem lezzet hem de kıvam verir. Yoğrulan hamur, az miktarda sıvı yağlı tavaya düzgün bir şekilde yerleştirilir ve altlı, üstlü olarak kızarana kadar pişirilir. Cadi'nin fırında pişirilmesi durumunda sıcaklık 200 dereceye ayarlanır. Yüksek sıcaklıktaki fırında pişirilecek Badi daha lezzetli olur. Özellikle, yoğurt, malahto, lobyo phala, süt ve tereyağıyla pişirilen tavada yumurtayla yenmesi halinde Cadi'nin tadına doyum olmaz.

ML® Mısır Unu Ekmeği için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:40366 • adı:Cadi (Mısır Ekmeği) (Düzce) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:08.05.2024 - 14:57