MISIR EKMEĞİNDE PEYNİRLİ KANEPE

1 su bardağı mısır unu
1 su bardağı su
1 çorba kaşığı tereyağı
1 demet küçük turp
Yarım demet maydanoz
200 gram labne peyniri
100 gram süzme yoğurt
4 çorba kaşığı tereyağı
1 adet limonun suyu
1 adet limonun rendelenmiş kabuğu
1 tatlı kaşığı hardal
Tuz
Karabiber
Süslemek için:
3 adet turp

Mısır ekmeği için, bir tencerede suyu kaynatıp içine tuz ve mısır ununu ekleyin. Sürekli karıştırarak 2 dakika pişirin. Ocaktan alıp yağ ekledikten sonra elinizle yoğurun. Merdaneyle açıp kalp şeklindeki bir kalıpla kesin. Yağsız tavada arkalı önlü 1-2 dakika pişirin. Peynirli harç için, turpları ve salatalığı küp doğrayın. Maydanozu ince kıyın. Labne peyniri, yoğurt, yağ, rendelenmiş limon kabuğu, limon suyu, hardal, karabiber ve tuzu karıştırın. Üzerine turp ve salatalıkları ilave edin. Buzdolabında 20 dakika bekletin. 3 adet turpun dış kabuklarını yaprak gibi açın. Kabuklar çiçek gibi açılana kadar soğuk suda bekletin. Servis tabağına 1 adet mısır ekmeği koyun. Üzerine bir kek kalıbıyla kalp şekline getirdiğiniz peynirli haçtan koyun ve ikinci mısır ekmeğini üzerine kapatın. Ekmeklerin hepsi bitene kadar aynı şekilde hazırlayıp servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:112671 • adı:Mısır Ekmeğinde Peynirli Kanepe • gönderen:son tango • indirme tarihi:04.05.2024 - 18:36