



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MISIR EKMEKLİ KANEPELER

<https://www.droetker.com.tr>

Hamur:

2 yumurta

2 su bardağı yoğurt

0,5 su bardağı sıvı yağ

1,5 çay kaşığı tuz

2 su bardağı mısır unu

1 poşet Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu

5 - 6 dal ince doğranmış dereotu

Üzeri için:

1 adet avokado

1 tatlı kaşığı zeytinyağı

1 tatlı kaşığı limon suyu

1 - 2 tutam tuz

1 - 2 tutam karabiber

50 g kaşar peyniri

6 adet kiraz domates

1 su bardağı labne peyniri

12 adet siyah zeytin

12 dilim dana jambonu

2 - 3 dal dereotu

Kalıp:

Kare kalıp (25x25 cm)

Kalıbı margarin ile yağlayın. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 160 °C

Yumurta, yoğurt ve sıvı yağı derin bir kaba alın. El çırpıcısı veya çatal ile iyice karıştırın. Üzerine tuz, mısır unu, hamur kabartma tozu ve dereotunu ekleyin. İyice karıştırıp kalıba dökün, üzerini düzeltin ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 20 - 25 dakika

Fırından çıkarın ve soğumaya bırakın. Soğuyan ekmeği 12 dilim elde edecek şekilde kesin.

Avokadoyu ikiye kesin, çekirdeğini çıkarıp içini kaşık ile oyarak kabuğundan ayırın ve bir tabağa alın. Çatal ile ezerek püre haline getirin. Üzerine zeytinyağı, limon suyu, tuz ve karabiberi ekleyip karıştırın. Krema sıkma torbasına doldurun. Kaşar peynirini dilimleyin. Domatesleri ortadan ikiye kesin.

Mısır ekmeği dilimlerinin üzerine labne peyniri sürün. Kürdanlara birer dilim domates, zeytin, jambon ve kaşar peyniri sıralayın ve kanepelerin üzerine batırın. Avokado püresi sıkın, dereotu ile süsleyin ve servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:168876 • adı:Mısır Ekmekli Kanepeler • gönderen:Gül • indirme tarihi:05.04.2025 - 16:41