MISIR UNLU EKMEKÇİKLER

1 su bardağı mısır unu
2 adet yumurta
120 gram tereyağı
2.5 su bardağı un
4 çorba kaşığı çiğ krema
5 gram kuru maya
2 çorba kaşığı yoğurt
1 paket kabartma tozu
Tuz, bir tutam şeker
100 gram kaşar peyniri rendesi

Yumurtalardan bir tanesinin sarısını ayırıp kalanını bir kabın içine kırın ve üzerine çiğ krema, yoğurt, tereyağı, kuru maya, şeker, rende peynir ekleyip hızlıca yoğurun. Dinlendirmeye gerek yok, hemen unlanmış tezgâhta açıp yuvarlaklar halinde kesin. Tepsiye dizip üzerine yumurta sarısı sürün ve 180 derecedeki fırında 35 dakika pişirin. Çıkınca çayın yanında sıcak olarak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:97780 • adı:Mısır Unlu Ekmekçikler • gönderen:Banu Banu • indirme tarihi:29.03.2024 - 14:29