

# İngiliz Bezelyeli Cheddar Scone

Toplam 33 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 18 dk

6 kişilik

Orta

~224 kcal

Açılış 16/10

İngiliz bezelyeli cheddar scone, bezelye ve cheddar ile kabaran tuzlu bir çay saati çöreği çıkarır.

## Malzemeler

- 2 su bardağı Un
- 120 gr Cheddar peyniri
- 0.8 su bardağı Bezelye
- 1 adet Yumurta
- 0.5 su bardağı Süt
- 1 tatlı kaşığı Kabartma tozu
- 60 gr Tereyağı

## Yapılışı

1. Un, kabartma tozu ve soğuk tereyağı parmak uçlarıyla kumlu dokuya getirin.
2. Bezelye ve cheddar ekleyip hamuru fazla yoğurmadan kısa hareketlerle toparlayın.
3. Hamuru kalıncağı puvarlak parçalar kesin ve tepsiye aralıklı koyun.
4. Scone parçalarını 190°C fırında 18 dakika kabarmaya kadar pişirin.

### PÜF NOKTASI

Hamuru fazla yoğurmamak scone'ların daha iyi kabarmasını sağlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

İlkscone dilimlerini tereyağı sürerek çay saatinde servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta