

Cheddarlı Pırasa Scone

Toplam 32 dk

Hazırlama 14 dk · Pişirme 18 dk

6 kişilik

Kolay

~236 kcal

Açılış 5/10

Cheddarlı pırasa scone, tereyağlı hamuru pırasa ve cheddarla birleştirerek tuzlu, kırımlı Britanya usulü bir kahvaltılık yapar.

Malzemeler

- 2 su bardağı Un
- 1 su bardağı Cheddar
- 1 adet Pırasa
- 70 gr Tereyağı
- 0.5 su bardağı Süt
- 1 paket Kabartma tozu
- 0.5 çay kaşığı Tuz

Yapılışı

1. Pırasayı tereyağında 4 dakika yumuşatıp soğumaya bırakın.
2. Un, kabartma tozu, tuz ve soğuk tereyağı kırılarak karışımına getirin.
3. Cheddar, pırasa ve sütü ekleyip hamuru fazla yoğurmadan toparlayın.
4. Hamuru 2 cm kalınlığında çeyrek daireler kesin.
5. 200°C fırında 16 dakika kabarıp kızarana kadar pişirin.
6. Sconelar 5 dakika dinlendirip 11 servis edin.

PÜF NOKTASI

Hamuru fazla yoğurmamak scone dokusunun kırımlı olmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

11 sconelar tereyağı sürerek çay saatinde servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt