

# Cizlak

Toplam 20 dk Hazırlama 10 dk · Pişirme 10 dk 4 kişilik Kolay ~244 kcal Açılış 6/10

Balikesir usulü cizlak mayalı olmayan hamurun tavada küçük parçalar halinde pişmesiyle kurulan doyurucu bir kahvaltılıktır.

## Malzemeler

- 180 gr Un
- 200 ml Kefir
- 1 adet Yumurta
- 0.5 çay kaşığı Karbonat
- 20 gr Tereyağı
- 0.5 çay kaşığı Tuz

## Yapılışı

1. Un, kefir, yumurta, karbonat ve tuzu akışkan hamur olana kadar çırpın.
2. Hamuru 10 dakika dinlendirin, karbonat kabarcıklarına hamuru gevşetsin.
3. Yağlı tavayı orta ateşte 1 dakika ısıtın. Hamuru kaşıkla dökün.
4. Cizlakların yüzü renk alana kadar toplam 8 dakika pişirin.
5. Peynir veya bal ile servis edin.

### PÜF NOKTASI

Tavayı çok kızdırmadan pişirmek için kısmen hamur kalmasınlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine tereyağı sürerek servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta