

# Cizleme

Toplam 26 dk

Hazırlama 14 dk · Pişirme 12 dk

6 kişilik

Kolay

~214 kcal

Açılış 6/10

Trakya cizleme, mayalı yumuşak hamuru tavada pişirerek yüzeyi benekli, içi yumuşak ve kahvaltıda sıcak yenilen bir ekmek yapar.

## Malzemeler

- 2 su bardağı Un
- 0.5 su bardağı Yoğurt
- 1 adet Yumurta
- 1 su bardağı Su
- 15 gr Tereyağı
- 1 tatlı kaşığı Instant maya
- 0.5 çay kaşığı Tuz

## Yapılış

1. Un, su, maya ve tuzu boza kıvamında hamur olana kadar çırpın.
2. Hamuru 20 dakika dinlendirin, yüzeyi kabarcıklanıp pişirmeye geçin.
3. Döküm tavayı yağlayıp orta ateşte 1 dakika ısıtın.
4. Hamurdan kepçe döküp ilk yüzü 4 dakika göz göz olana kadar pişirin.
5. Çevirip ikinci yüzünü 3 dakika pişirin ve sıcak servis edin.

### PÜF NOKTASI

Hamurun akışkan ama kaşık tırtıyaş düşen kıvamda olması cizleme dokusunu verir.

### SERVIS ÖNERİSİ

Üstüne tereyağı sürüp cizlemeyi sıcak kahvaltıda servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta