

# Cong You Bing

Toplam 32 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 12 dk

4 kişilik

Orta

~260 kcal

Açılış 6/10

Çin usulü taze soğanlı yassı kek, katmanlı yapışık ve tavada oluşan çitürlü kahvaltıda ne çikar.

## Malzemeler

- 2 su bardağı un
- 0.8 su bardağı sıcağı
- 4 dal taze soğan
- 2 yemek kaşığı susam yağı

## Yapılı

- 2 su bardağı unna sıcağı ekleyip 6 dakika yumuşak hamur yoğurun.
- Hamuru 15 dakika kapalı dinlendirin, sıcağı hamuru esnekleştirsin.
- 4 dal taze soğanı ince kıyıp hamuru ince açıp susam yağı sürün.
- Soğanı serpip hamuru rulo yapıp ruloyu spiral sararak katları bluşturun.
- Spirali tekrar açıp orta ateşte tavada 6 dakika iki yüzlü pişirin.
- Paneki 2 dakika tel üzerinde dinlendirin, buhar çıkması için katları kalsın.

### PÜF NOKTASI

Hamuru açtıktan sonra yağı ince sürün; kalıyağı tabakaları katmanları ağırlatır.

### SERVIS ÖNERİSİ

Soya sosu ve pirinç sirkesiyle sıcağı servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Susam