

# İzmir Boyoz Yumurtalı

Toplam 123 dk

Hazırlama 55 dk · Pişirme 28 dk

6 kişilik

Zor

~420 kcal

Açılış 17/10

İzmir boyoz yumurtalı kat kat yağlı hamuru fırında kızartılan ve yumurtalıyla klasik bir sokak kahvaltısıdır.

## Malzemeler

- 4 su bardağı Un
- 1.5 su bardağı Su
- 1 su bardağı Sıyık Yağ
- 1 tatlı kaşığı Tuz
- 6 adet Yumurta

## Yapılışı

- Un, su ve tuzla elastik hamur yoğurun.
- Hamuru bezelere ayırıp yağ içinde 40 dakika dinlendirin.
- Bezeleri ince açıp 10-12 cm yuvarlak şekil verin.
- Boyozları tepsiye dizip yumurtaları ayrı kaplara kırın.
- 200°C fırında 22-25 dakika kızarana kadar pişirin.

### PÜF NOKTASI

Hamuru yağladiktan sonra dinlendirmek katları açılmasını kolaylaştırır.

### SERVIS ÖNERİSİ

Fırın yumurtası tulum peyniri ve çayla servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Yumurta