

İzmir Boyoz

Toplam 135 dk

Hazırlama 80 dk · Pişirme 25 dk

8 kişilik

Zor

~290 kcal

Açılış 15/10

İzmir boyozu, yağla katlanan ince hamurun fırında kızartılmasıyla elde edilen, sade bir kahvaltıklassiğidir.

Malzemeler

- 600 gr Un
- 320 ml Su
- 180 ml Ayçiçek yağı
- 1 tatlı kaşığı Tuz

Yapılış

1. 600 gr un, 320 ml su ve tuzu elastik hamur olana kadar yoğurun.
2. Hamuru 30 dakika yağ içinde dinlendirin, katlar açılırken kopmasın.
3. Parçaları ince açıp yağlayarak katlayın hamur yüzeyi kurumamalı.
4. Katlanan parçaları yuvarlayıp tepsiye dizin ve üstlerine yağ sürün.
5. Boyozları 200°C fırında 25 dakika pişirin, katlar kabarırken kızartma fırından 15 dakika önce 15 dakika dinlendirin.
6. Tepside 6 dakika dinlendirip servis edin, katlar kırılmaması için.

PÜF NOKTASI

Hamuru yağladiktan sonra 30 dakika dinlendirin; katlar yırtılmadan açılır.

SERVİS ÖNERİSİ

Haşlanmış yumurta ve demli çayla servis edin.

Alerjenler

Gluten