

Konya Kekikli Peynirli Sıkma

Toplam 35 dk

Hazırlanma 20 dk · Pişirme 15 dk

6 kişilik

Orta

~244 kcal

Açılış 15/10

Konya kekikli peynirli sıkma önce açılan hamuru beyaz peynir ve kekikle sararak İç Anadolu kahvaltılarına sade ama kokulu bir sac ekmeği getirir.

Malzemeler

- 3 su bardağı Un
- 1.3 su bardağı Su
- 180 gr Beyaz peynir
- 1 tatlı kaşığı Kekik

Servis için

- 2 su bardağı Ayran

Yapılış

1. 3 su bardağı un ve 1.25 su bardağı suyla yumuşak hamur yoğurun.
2. Hamuru 10 dakika dinlendirin, bezeleri sacda düzgün açılınsın.
3. Bezeleri ince açılıp sacda ilk yüzü 2 dakika pişirin.
4. Çevirip ikinci yüzü 2 dakika pişirin, ekmek esnek kalsın.
5. 180 gr beyaz peyniri kekikle karıştırıp kalemlere paylaştırsın.
6. Sıkma ardu sarı ayranla servis edin, peynir sıcaklıkla yumuşasın.

PÜF NOKTASI

Yufkayı sacdan alırken hemen sarmak peynirin içte hafif erimesini sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Ayranla sıcak servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt