

# Lorlu Kırmızı Biberli Açma

Toplam 38 dk

Hazırlama 18 dk · Pişirme 20 dk

6 kişilik

Orta

~258 kcal

Açılış 5/10

Bursa usulü lorlu kırmızı biberli açma, yumuşak hamuru lor ve köz biberle buluşturarak hafif, tuzlu ve çay yanında servis edilen bir hamur işi kurar.

## Malzemeler

- 2.5 su bardağı Un
- 180 gr Lor peyniri
- 2 adet Köz kırmızı biber
- 1 adet Yumurta
- 0.8 su bardağı Süt
- 40 gr Tereyağı

## Yapılış

1. Başlangıçta un ve yağ malzemeleri ayrı tutun, karıştırma aşamasında temiz ilerlesin.
2. Hamuru yoğurun ve şekillendirin.
3. İç harcını eklemek ya da yufka yüzeyine eşit paylaşın.
4. Açmalar 20 dakika pişirin.
5. Yüzeyi parlakken sıcak servis edin, soğursa buharlı tava dokuyu yumuşatın.

### PÜF NOKTASI

Lorun fazla suyunu almak açmanın içinini hamurlaştırmaz.

### SERVIS ÖNERİSİ

Lorlu kırmızı biberli açmayı sıcak olarak köz biberli lor dolgusu görünen yüzü öne alın.

## Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta