

# Peynirli Biberli Firikli Gözleme

Toplam 34 dk

Hazırlama 18 dk · Pişirme 16 dk

4 kişilik

Orta

~274 kcal

Açılış 5/10

Kahramanmaraş usulü peynirli biberli firikli gözleme, ince hamuru firik, peynir ve biberle buluşturarak isli, çıtır ve doyurucu bir gözleme yapar.

## Malzemeler

- 2 su bardağı Un
- 1 su bardağı Firik
- 150 gr Beyaz peynir
- 1 adet Kıpça biber

## Yapılışı

1. Firiği 8 dakika haşlayın.
2. Hamuru açılış pay edin.
3. Gözlemeyi 10 dakika pişirin.

### PÜF NOKTASI

Firiği önceden 8 dakika haşlamak iç harcını tavada daha dengeli pişmesini sağlar.

### SERVİS ÖNERİSİ

11 servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt