

Peynirli Soğanlı Sıkma

Toplam 36 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 16 dk

4 kişilik

Orta

~276 kcal

Açılış 15/10

Adana, Mersin ve Hatay kahvaltısı olarak bilinen ve geçilmez sıkma önce açılan hamur tavada pişer, salçalı soğan ve peynirle sarımsaklı tereyağıyla parlatılır ve servis edilir.

Malzemeler

- 3 su bardağı un
- 1 su bardağı ılık su
- 150 gr Beyaz peynir
- 2 adet Soğan
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 tatlı kaşığı Domates salçası
- 0.5 çay kaşığı Pul biber
- 1 çay kaşığı Tuz

Yapılışı

1. Un, ılık su ve tuzla yumuşak hamur yoğurun, üstünü örtüp 15 dakika dinlendirin.
2. Soğan küçük doğrayıp tereyağında 4 dakika yumuşatın salçayı ekleyip 1 dakika daha kavurun, ocaktan alın.
3. Beyaz peyniri ezerek soğanlı salçaya katıp pul biberi ekleyip karıştırın dinlendirin.
4. Hamuru bezelere bölün, oklavayla ince açın kızgıncada her yüzünü 1 dakika pişirin.
5. Pişen yufkanın üstünü tereyağıyla yağlayıp harc yayın sıkıca sarımsaklı servis edin.

PÜF NOKTASI

Soğan harc koymadan önce 3 dakika ılık hamurun iç yüzünü hamur bırakmadan pişirin.

SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine tereyağı sürüp sıcak servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt