

Siyezli Bazlamada Tereyağlı Keş

Toplam 25 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 10 dk

4 kişilik

Kolay

~236 kcal

Açılış 5/10

Kastamonu'nun coğrafi işaretli siyez buğdayından yapılmış rev tipi bazlama hamuru, yörenin yoğurt kurusu olan keş peyniri ve kızgı tereyağıyla yapılır. Geleneksel dürüm formu olmasa da siyez tahılla keşin lezzet uyumu Kastamonu mutfağının belirleyici ürününü tek bir tabakta toplar.

Malzemeler

- 2 su bardağı Siyez unu
- 1 su bardağı Su
- 120 gr Keş peyniri
- 30 gr Tereyağı
- 0.3 çay kaşığı Tuz
- 2 yemek kaşığı Yoğurt (hamur yumuşaklığı için)
- 1 tutam Kabartma tozu (opsiyonel)
- 0.5 çay kaşığı Pul biber (servis)

Yapılışı

1. Siyez unu, yoğurt, su ve tuzu yoğurarak yumuşak bir bazlama hamuru hazırlayın. 10 dakika dinlendirin.
2. Hamurdan ceviz büyüklüğünde bezeler alın ve yuvarlak açın.
3. Kızgı tavada bazlamaların her yüzü 2-3 dakika çevirerek pişirin, kabartılmasını hafif beneklenmesini bekleyin.
4. Sıcak bazlamaların bir yüzüne tereyağı sürün, üstüne ufalanmış keş peynirini bolca serpin.
5. Yarım ay şeklinde katlayın. Peynirli rulo sarı pul biberle hemen servis edin.

PÜF NOKTASI

Siyez unu daha az gluten içerdiği için hamuru fazla yoğurmayınız. Yumuşak kalsın. Keşi bazlama henüz sıcakken serpmek peynirin hafif yumuşamasına yardımcı olur.

SERVIS ÖNERİSİ

Yanında taze siyah çay veya ayranla, üzerine isteğe göre kekik serpiştirerek 11 servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Kuruyemiş