

# Giresun Yağlısı

Toplam 64 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 14 dk

4 kişilik

Kolay

~274 kcal

Açılış bar 5/10

Giresun yağlısı mayalı hamurunun açılış ortasına kolot peyniri ve tereyağı yatırılarak hazırlanır. 220°C fırında üst yüzü altın rengine gelene kadar pişirilen, Karadeniz kahvaltılarının sıcak içsidir.

## Malzemeler

- 3 su bardağı Un
- 1 su bardağı ılık su
- 180 gr Kolot peyniri
- 40 gr Tereyağı
- 1 tatlı kaşığı Instant maya
- 1 adet Yumurta
- 1 tatlı kaşığı Tuz
- 0.5 tatlı kaşığı Karabiber
- 2 yemek kaşığı Mısır unu

## Yapılışı

1. Un, tuz, mısır unu ve mayayı karıştırarak yumuşak hamur yoğurun; üzerini örtüp 30 dakika mayalandırın.
2. Hamuru tezgâha alıp yuvarlak açın ortasına ezilmiş kolot peynirini, küp doğranmış tereyağı ve karabiberi yerleştirin.
3. Hamurun kenarlarını ortada birleştirip kapatın tepsiye alıp üzerini çırpmayla yumurtayla fırçalayın.
4. 220°C fırında 15 dakika üst yüzü altın rengine gelene kadar pişirin.
5. Fırından çıkarılıp 5 dakika dinlendirip dilimleyerek sıcak servis edin.

### PÜF NOKTASI

Hamuru yoğurduktan sonra 30 dakika mayalanmaya bırakın. Yağlısı'nın karakteristیک kokusunun anahtarı Kolot peynirini iri parçalar halinde dağıtmanızdır. Havuzlar oluşturur.

### SERVİS ÖNERİSİ

Sıcak yağlı dilimleyip tabağa alıp yanına ev yoğurdu veya karadeniz cacığıyla servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta