

# Cizlak

Toplam 20 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 10 dk

4 kişilik

Kolay

~244 kcal

Açılış 6/10

Balikesir usulü cizlak mayalı olmayan hamurun tavada küçük parçalar halinde pişmesiyle kurulan doyurucu bir kahvaltılıktır.

## Malzemeler

- 180 gr Un
- 200 ml Kefir
- 1 adet Yumurta
- 0.5 çay kaşığı Karbonat
- 20 gr Tereyağı

## Yapılışı

1. Un, kefir, yumurta ve karbonat takriben bir karışımına kadar çirpilmeli.
2. Karışımın tavaya parçalar dökün.
3. Cizlakların yüzü renk alıncaya kadar toplam 8 dakika pişirin.

### PÜF NOKTASI

Tava çok kızdırmadan pişirmek için kısmen hamur kalması önemlidir.

### SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine tereyağı sürerek sıcak servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta