

# Cizleme

Toplam 26 dk

Hazırlama 14 dk · Pişirme 12 dk

6 kişilik

Kolay

~214 kcal

Açılış 6/10

Trakya cizleme, mayalı yumuşak hamuru tavada pişirerek yüzeyi benekli, içi yumuşak ve kahvaltıda sıcak yenilen bir ekmek yapar.

## Malzemeler

- 2 su bardağı Un
- 0.5 su bardağı Yoğurt
- 1 adet Yumurta
- 1 su bardağı Su
- 15 gr Tereyağı

## Yapılışı

1. Un, yoğurt, yumurta ve suyu çırparak kıvamlı cizleme hamuru hazırlayın.
2. Karışımı tava sıcaklığında 10 dakika dinlendirip unun tamamen şişmesini bekleyin.
3. Yapılmaz tavaya hafif tereyağıyla yağlayıp orta ateşte 15-20 dk pişirin.
4. Hamurdan kepçe kepçe dökün, yüzeyi göz göz olunca ters çevirin.
5. Cizlemeleri her iki yüzü toplam 3-4 dakika pişirip sıcak servis edin.

### PÜF NOKTASI

Hamurun akışkan ama kaşık tırtıyaş düşen kıvamda olması cizleme dokusunu verir.

### SERVIS ÖNERİSİ

Üstüne tereyağı sürüp cizlemeyi sıcak kahvaltıda servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta