

Cong You Bing

Toplam 32 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 12 dk

4 kişilik

Orta

~260 kcal

Açılış 6/10

Çin usulü taze soğanlı yassı ekmek, katmanlı yapı ve tavada oluşan çitirli kahvaltıda ne çıkar.

Malzemeler

- 2 su bardağı Un
- 0.8 su bardağı Sıcak su
- 4 dal Taze soğan
- 2 yemek kaşığı Susam yağı

Yapılı

1. Un ve sıcak suyla yumuşak bir hamur yoğurup 15 dakika dinlendirin.
2. Hamuru açıp susam yağı sürün, taze soğan serpin ve rulo yapın.
3. Ruloyu yeniden açıp tavada iki yüzünü 6 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Hamuru açtıktan sonra yağ ince sürün; kalıyağ tabakası katmanları artırır.

SERVIS ÖNERİSİ

Soya sosu ve pirinç sirkesiyle sıcak servis edin.

Alerjenler

Gluten

Susam