

İzmir Boyoz Yumurtalı

Toplam 83 dk Hazırlama 55 dk · Pişirme 28 dk 6 kişilik Zor ~420 kcal

İzmir boyoz yumurtalı kat kat yağlı hamuru fırında kızartılan ve yumurtasız klasik bir sokak kahvaltısıdır.

Malzemeler

- 4 su bardağı Un
- 1.5 su bardağı Su
- 1 su bardağı Sıyık Yağ
- 1 tatlı kaşığı Tuz
- 6 adet Yumurta

Yapılış

- Un, su ve tuzla elastik hamur yoğurun.
- Hamuru bezelere ayırıp yağ içinde 40 dakika dinlendirin.
- Bezeleri ince açıp yuvarlak şekil verin.
- Boyozları tepsiye dizip yumurtaları üzerine koyun.
- 200°C fırında 22-25 dakika kızarana kadar pişirin.

PÜF NOKTASI

Hamuru yağladiktan sonra dinlendirmek katların açılmasını kolaylaştırır.

SERVIS ÖNERİSİ

Fırından çıktıktan sonra üzerine tulum peyniri ve çayla servis edin.

Alerjenler

Gluten

Yumurta