

İzmir Boyoz

Toplam 105 dk Hazırlama 80 dk · Pişirme 25 dk 8 kişilik Zor ~290 kcal Açılış 15/10

İzmir boyozu, yağla katlanan ince hamurun fırında kızartılmasıyla elde edilen, sade bir kahvaltıklassiğidir.

Malzemeler

- 600 gr Un
- 320 ml Su
- 180 ml Ayçiçek yağı
- 1 tatlı kaşık Tuz

Yapılış

1. Un, su ve tuzla elastik hamur yoğurun.
2. Hamuru yağlayarak 30 dakika dinlendirin.
3. Parçaları katlayarak 200°C fırında 25 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Hamuru yağladıktan sonra 30 dakika dinlendirin; katları yavaşça açın.

SERVİS ÖNERİSİ

Haşlanmış yumurta ve demli çayla servis edin.

Alerjenler

Gluten