

Konya Kekikli Peynirli Sıkma

Toplam 35 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 15 dk

6 kişilik

Orta

~244 kcal

Açılış 5/10

Konya kekikli peynirli sıkma önce açılış hamuru beyaz peynir ve kekikle sararak İç Anadolu kahvaltılarına sade ama kokulu bir sac ekmeği getirir.

Malzemeler

- 3 su bardağı Un
- 1.3 su bardağı Su
- 180 gr Beyaz peynir
- 1 tatlı kaşığı Kekik

Servis için

- 2 su bardağı Ayran

Yapılış

1. Hamuru yoğurup 10 dakika dinlendirin.
2. Bezeleri ince açılış sacda iki yüzlü pişirin.
3. Peynir ve kekikle doldurup sarı ayranla servis edin.

PÜF NOKTASI

Yufka sacdan alınca hemen sarmak peynirin içte hafif erimesini sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Ayranla sıcak servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt