

Lorlu Kırmızı Biberli Açma

Toplam 38 dk

Hazırlama 18 dk · Pişirme 20 dk

6 kişilik

Orta

~258 kcal

Bursa usulü lorlu kırmızı biberli açma, yumuşak hamuru lor ve köz biberle buluşturarak hafif, tuzlu ve çay yanında servis edilen bir hamur işi kurar.

Malzemeler

- 2.5 su bardağı Un
- 180 gr Lor peyniri
- 2 adet Köz kırmızı biber
- 1 adet Yumurta
- 0.8 su bardağı Süt
- 40 gr Tereyağı

Yapılış

- Un ve yumurtayla yumuşak hamur yoğurup 30 dakika dinlendirin.
- Lor peyniri ile ince doğranmış köz biberi iç harç yapın.
- Hamuru şeritler halinde açıp iç harçla rulo biçimi verin.
- Açmaları tepsiye dizip 15 dakika son mayaya bırakın.
- Açmaları 190°C fırında 20-25 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Lorun fazla suyunu almak açmanın içinini hamurlaştırmaz.

SERVIS ÖNERİSİ

Ilık servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta