

Peynirli Biberli Firikli Gözleme

Toplam 34 dk Hazırlama 18 dk · Pişirme 16 dk 4 kişilik Orta ~274 kcal

Kahramanmaraş usulü peynirli biberli firikli gözleme, ince hamuru firik, peynir ve biberle buluşturarak isli, çıtır ve doyurucu bir gözleme yapar.

Malzemeler

- 2 su bardağı Un
- 1 su bardağı Firik
- 150 gr Beyaz peynir
- 1 adet Kıpça biber

Yapılışı

1. Un malzemesini tezgaha alıp iç harcı karıştırın.
2. Kıpça biber ve Firik malzemelerini içe karıştırın.
3. Firik iç harcını hamurun ortasına yayıp kenarları kapatın.
4. Unlu yemeği 190°C fırında 20-24 dakika pişirin.
5. Firik pişer pişmez sıcak servis edin.

PÜF NOKTASI

Firiği önceden 8 dakika haşlamak iç harcı tavada daha dengeli pişmesini sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Gözlemeyi 11 tane, yanına ayran ve turşu biber koyun.

Alerjenler

Gluten

Süt