

# Peynirli Soğanlı Sıkma

Toplam 36 dk Hazırlama 20 dk · Pişirme 16 dk 4 kişilik Orta ~276 kcal

Konya usulü peynirli soğanlı sıkma önce açılmış hamuru beyaz peynir ve yumuşak soğanla buluşturan sıcak bir sac işidir.

## Malzemeler

- 3 su bardağı Un
- 1 su bardağı ılık su
- 150 gr Beyaz peynir
- 2 adet Soğan
- 1 yemek kaşığı Tereyağı

## Yapılışı

1. Un ve su ile yumuşak bir hamur yoğurup 15 dakika dinlendirin.
2. Soğan tavada 6 dakika çevirip peynirle karıştırın.
3. Hamuru açılmış parçla sarımsak ve sacda 8 dakika pişirin.

### PÜF NOKTASI

Soğan harcayı koymadan önce 3 dakika ılık hamurun iç yüzünü hamur bırakmadan pişirir.

### SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine tereyağı sürüp sıcak servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt