

Kastamonu Siyezli Keş Dürümü

Toplam 25 dk Hazırlama 15 dk · Pişirme 10 dk 4 kişilik Kolay ~236 kcal Açılış 5/10

Kastamonu siyezli keş dürümü, siyez unlu ince ekmeği keş ve tereyağıyla sararak taşra kahvaltılarında pratik ama karakterli bir sabah lokmasıdır.

Malzemeler

- 2 su bardağı Siyez unu
- 1 su bardağı Su
- 120 gr Keş peyniri
- 25 gr Tereyağı
- 0.3 çay kaşığı Tuz

Yapılış

1. Siyez unu, su ve tuzla yumuşak bir hamur hazırlayın.
2. Hamurdan ince bezeler açılıp tavada iki yüzünü toplam 6 dakika pişirin.
3. Ekmeğe tereyağı sürüp keş serpin, dürüm yaparak servis edin.

PÜF NOKTASI

Ekmeği tavadan alılmaz sarmak keşin içte daha kolay yumuşamasına sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Yanına sıcak çayla servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt