

Konya Yağ Somunu

Toplam 32 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 12 dk

4 kişilik

Orta

~312 kcal

Açılış 5/10

Konya yağ somunu, ince hamurun tereyağı ve peynirle kapatılarak fırında piştiği, sabah kahvaltılarında sıcak olarak servis edilen klasik bir fırın pastasıdır.

Malzemeler

- 3 su bardağı Un
- 1 su bardağı Su
- 1 çay kaşığı Tuz
- 80 gr Tereyağı
- 150 gr Kaşar peyniri

Yapılış

1. Un, su ve tuzla hamur hazırlayıp 15 dakika dinlendirin.
2. Hamuru açıp tereyağı ve rendelenmiş kaşarla kapatın.
3. Yağ somununu 220°C fırında 12 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Hamuru kalın bırakmamak yağlı her lokmada dengeli hissedilmesini sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Yanına çay ve domatesle sıcak servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt