

Giresun Yağlısı

Toplam 34 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 14 dk

4 kişilik

Kolay

~274 kcal

Açılış 5/10

Giresun yağlısı açılmış hamurun tereyağı ve peynirle fırınlandığı Karadeniz kahvaltılarında sıkça paylaşılan yalıtıma etkili bir fırındır.

Malzemeler

- 3 su bardağı un
- 1 su bardağı ılık su
- 180 gr Kolot peyniri
- 40 gr Tereyağı
- 1 tatlı kaşığı instant maya

Yapılışı

1. Hamuru yoğurup 15 dakika dinlendirin.
2. Hamuru yuvarlak açılıp ortasına peynir ve tereyağı yerleştirin.
3. Yağı 220°C fırında 14 dakika pişirip sıcak servis edin.

PÜF NOKTASI

Hamurun ortasına ince açmak yağın tabanında hamur kalmasını önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Dilime bölüp çayla sıcak servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt