KURUTULMUŞ DOMATESLİ PARMESANLI SCONE

1 su bardağı un
2 tatlı kaşığı kabartma tozu
30 gram küp kesilmiş soğuk margarin
6 adet zeytinyağın içinde kurutulmuş domates
½ su bardağı parmesan rende
1 tutam tuz
1 tatlı kaşığı kekik
1 adet iri boy yumurta
45 ml süt
1 adet yumurta (üzerine sürmek için)

Fırınınızı 200 dereceye getirin.
Unu, kabartma tozunu ve tuzu eleyin.
Küp kesilmiş tereyağını unla parmaklarınızın ucu ile karıştırın.
Doğranmış kurutulmuş domatesi, parmesanı ve kekiği ilave edin.
Yumurta ile sütü çırpıp azar azar karışıma ekleyip bıçağın ucu ile karıştırın.
Unlu bir tezgah üzerinde 4 cm yüksekliğinde hamuru açın.
Kurabiye kalıbı kullanarak şekil verdiğiniz sconeları pişirme kağıdı serili fırın tepsisine yertleştirin.
Çırpılmış yumurtaya 1-2 yemek kaşığı su ilave ederek bu karışımı sconeların üzerine sürüp fırında 10-12 dakika pişirin.
Arzu ederseniz sıcakken yanında tereyağı ile servis edin.



© lezzetler.com tarif no:117252 • adı:Kurutulmuş Domatesli Parmesanlı Scone • gönderen:mujo • indirme tarihi:29.03.2024 - 02:39