CIZLAMA (KOCAELİ)

Kocaeli Büyükşehir Belediyesi

Un 5 su bardağı
Tuz 1 yemek kaşığı
Kuru/yaş maya 1 yemek kaşığı/1 adet
Şeker 1 tatlı kaşığı
Ilık su 3 su bardağı
Beyaz peynir 300 gram

Su, un, maya biraz şekerle koyu akışkan bir kıvam alana kadar karıştırılır.2 saat dinlenmeye bırakılır.
Sac ısıtılır, hamurdan yarımşar kepçe alınarak sacın orta kısmına dökülür. Kalınlığı yarım santimetre olacak şekilde kepçenin arkası ile yayılır, Göz göz olacak şekilde önlü arkalı pişirilir.
Cizlemenin içine koyulmak üzere peynir rendelenir.
Daha sonra cizleme masaya serilerek içine peynir serpilir ve kıvrılarak servis yapılır.



© lezzetler.com tarif no:138929 • adı:Cızlama (Kocaeli) • gönderen:ayşe kutgün • indirme tarihi:29.03.2024 - 08:40