

Çorum Cızlak

Süre: 1 Saat 15 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 50 Dakika
>> **Pişirme Süresi:** 25 Dakika
>> **Kaç Kişilik:** 8 adet

Malzemeler:

- 2 su bardağı un
- 1 su bardağı ılık su
- 1/2 su bardağı süt
- 1 tatlı kaşığı kuru maya
- 1 çay kaşığı toz şeker
- 1/2 çay kaşığı tuz
- 1 yumurta
- Pişirmek için 1 yemek kaşığı sıvı yağ

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Buğday/gluten, süt ürünleri ve yumurta içerir.

Ön Hazırlık:

Ilık su parmağı yakmayacak sıcaklıkta olmalı. Hamurun mayalanması hazırlık süresine dahildir. Tavayı hafif yağlayıp orta ateşte ısıtın.

Yapılışı:

1. Mayalı karışımı hazırlayın:

- Ilık su, şeker ve kuru mayayı karıştırıp 5 dakika bekletin; maya yüzeyde hafif köpüklenmelidir.
- Un, tuz, süt ve yumurtayı ekleyip akışkan ve pürüzsüz hamur elde edene kadar karıştırın.

2. Hamuru mayalandırın:

- Kabın üzerini kapatıp 30 dakika ılık yerde bekletin; hamurun üzerinde küçük kabarcıklar oluşmalıdır.
- Hamur çok koyuysa 1-2 yemek kaşığı su ekleyin; krep hamurundan biraz daha koyu akışkanlık hedefleyin.

Kiraz'ın Mutfağı

3. Tavada pişirin:

- Tavaya çok az yağ sürüp bir kepçe hamur dökün; tavayı hafifçe çevirerek 10-12 cm çapında yayın.
- Üstte kabarcıklar belirip kenarlar matlaşınca çevirin; diğer yüzünü yaklaşık 1 dakika pişirin.

4. Sıcak servis edin:

- Pişen cızlakları temiz bez altında üst üste koyarak sıcak tutun.
- Tereyağı, peynir veya balla servis edin; yanındakiler bu tarifin malzeme listesine dahil değildir.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

İki yüzü hafif renk almış, ortası pişmiş ve iç dokusu yumuşak olmalıdır; ateş fazla yüksek olmamalıdır.

>> **İpucu:** İlk cızlağı deneme olarak pişirin; hamur yayılmıyorsa az su, çok inceliyorsa bir kaşık un ekleyin.

Saklama:

Artan cızlakları soğutup kapalı kapta buzdolabında 2 güne kadar saklayın; tavada kısa süre ısıtın.

Kiraz'ın Mutfağı