

Baghrrir

Toplam 35 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 15 dk

6 kişilik

Orta

~210 kcal

Açılış 6/10

Baghrrir, yüzeyi delikli kalan irmikli Fas krepidir ve sıcak servis edildiğinde sosu hızlıca çeker.

Malzemeler

- 1 su bardağı İrmik
- 0.5 su bardağı Un
- 1 tatlı kaşığı Kuru maya
- 2 su bardağı Su
- 3 yemek kaşığı Bal
- 1 çay kaşığı Kabartma tozu
- 0.3 çay kaşığı Tuz
- 2 yemek kaşığı Tereyağı

Yapılış

1. İrmik, un, maya, kabartma tozu, tuz ve 1 litre suyu blenderda 1 dakika çekin.
2. Hamuru 20 dakika dinlendirin, yüzeyde kabarcıkloluşsun diye üstünü kapatın.
3. Yapılmaz tavayı orta ateşte 1 dakika sıcaklıktan keçe dökün.
4. Pankeki tek yüzlü 2 dakika pişirin, üstü deliklenip sıcaklıktan kalmasın.
5. Hazırladığınız baghrrirleri bal ve tereyağıyla sıcak servis edin.

PÜF NOKTASI

Hamuru tek yüz pişirmek baghrririn delikli dokusunu korur.

SERVIS ÖNERİSİ

Üstüne bal gezdirip eritilmiş tereyağıyla tavadan sıcak olarak sunun.

Alerjenler

Gluten

Süt