

Avustralya Beetroot Feta Fritter

Toplam 24 dk

Hazırlama 2 dk · Pişirme 12 dk

3 kişilik

Kolay

~224 kcal

Açılış 6/10

Avustralya beetroot feta fritter, pancar feta ile tavada buluşturarak canlı renkli ve hafif tuzlu brunch lokmalarıdır.

Malzemeler

- 2 adet Pancar
- 100 gr Feta peyniri
- 0.8 su bardağı Un
- 2 adet Yumurta
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 2 yemek kaşığı Taze ot
- 2 yemek kaşığı Dereotu
- 0.5 su bardağı Yoğurt

Yapılış

1. Rendelenmiş pancar suyunu sıkıp harç tavada dağılmasın.
2. Pancar, feta, yumurta, un ve taze otları koyu harç olana kadar karıştırın.
3. Yapılmaz tavaya 2 yemek kaşığı yağla orta ateşte 1 dakika sıttırın.
4. Harçtan kaşıkla köpükleri iki yüzünü toplam 8 dakika pişirin.
5. Yoğurtlu sosla servis edin.

PÜF NOKTASI

Pancar bisküvileri fritterları tavada dağılmasızdır.

SERVIS ÖNERİSİ

Avokado ve yoğurtla, fritterları tavadan sonra 11 şekilde servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta