

Beghrrir

Toplam 40 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 20 dk

6 kişilik

Orta

~184 kcal

Açlık bar 6/10

Fas'lı bin delikli pankeki beghrrir, üstüne dökülen ballı tereyağlı sünger gibi içine çeker.

Malzemeler

- 1 su bardağı İrmik
- 1 su bardağı Un
- 1 çay kaşığı Maya
- 2 su bardağı Su
- 3 yemek kaşığı Bal
- 1 çay kaşığı Kabartma tozu
- 1 çimdik Tuz
- 2 yemek kaşığı Tereyağı

Yapılışı

1. İrmik, un, maya, kabartma tozu, tuz ve 1 litre suyu blenderda pürüzsüz çekin.
2. Hamuru 20 dakika dinlendirin, kabarcıklar yüzeye çıkınca pişirmeye başlayın.
3. Yapılmaz tavayı orta ateşte 15 dakika kepece hamur dökün.
4. Tek yüzünü 2 dakika pişirin, üst yüzeyde 15 dakika hamur kalmasını.
5. Beghrrirleri üst üste bindirmeden soğutun ve ballı tereyağlı sünger gibi servis edin.

PÜF NOKTASI

Hamur yüzeyde kabarcıklar veriyorsa tava sıcaklığı doğru demektir; çevirmeden pişirin.

SERVIS ÖNERİSİ

Üstüne eritilmiş tereyağı ve bal gezdirip tavadan sıcak servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt