

Biscuit Gravy Tepsi

Toplam 26 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 14 dk

4 kişilik

Kolay

~312 kcal

Açılış 6/10

Biscuit gravy tepsi, yumuşak bisküvileri kremalı sosla buluşturarak sıcak ve Amerikan usulü bir kahvaltılık yapar.

Malzemeler

- 8 adet Biscuit hamuru
- 2 su bardağı Süt
- 3 yemek kaşığı Un
- 2 yemek kaşığı Tereyağı
- 250 gr Kahvaltılık Sos

Yapılış

- Kahvaltılık Sosu tavada orta ateşte 6 dakika ufalayarak pişirin.
- 3 yemek kaşığı Unu ekleyip 1 dakika kavurun, un tadı kalmayana kadar pişirin.
- Sütü yavaş ekleyip 5 dakika koyulaşana kadar karıştırın.
- Biscuitleri tepsiye dizip 200°C'de 12 dakika pişirin.
- Sıcak biscuitleri ikiye bölüp sosla hemen servis edin.

PÜF NOKTASI

Sosu orta ateşte çevirmek un tadı kalmadan pürüzsüz bir kıvam sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Biscuitlerin üstüne gravy döküp sıcak kahvaltılık tabağınızda servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt