

# Biscuits and Gravy

Toplam 40 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 20 dk

4 kişilik

Orta

~408 kcal

Açılış 17/10

Güney ABD kahvaltısında tereyağlı bisküviler, biberli beyaz sosla birlikte ağzı rahatlatıcı bir tabak kurar.

## Malzemeler

- 4 adet Bisküvi ekmeği
- 250 gr Sosis
- 2 yemek kaşığı Un
- 2 su bardağı Süt
- 1 çay kaşığı Karabiber

## Yapılışı

1. Sosisi geniş tavada orta ateşte 6 dakika ufalayarak kızartın.
2. Unu sosis yağına serpip 1 dakika karıştırın sos un kokmasını.
3. Sütü üç partide ekleyip her seferinde pürüzsüz çirpin.
4. Gravy sosu 5 dakika koyulaşana kadar kısık ateşte pişirin.
5. Sıcak bisküvileri açığa sosu üstüne dökün ve karabiberle servis edin.

### PÜF NOKTASI

Sosu kısık ateşte karıştırırken tadı gitmeli ama kırımpuding gibi olmamalı.

### SERVIS ÖNERİSİ

Üstüne bol karabiber çekip sıcak servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt