

Cheddarlı P1rasalı Galeta Kızartması

Toplam 22 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 10 dk

2 kişilik

Kolay

~282 kcal

Açılış 6/10

İngiltere usulü cheddarlı p1rasalı galeta kızartması, p1rasalı cheddar ve galetayla buluşturarak ç1t1r brunch tabağı yapar.

Malzemeler

- 1 su bardađı Galeta unu
- 1 adet P1rasa
- 100 gr Cheddar
- 1 adet Yumurta
- 2 yemek kaşuğı Süt
- 1 tatlı kaşuğı Tereyağı
- 2 yemek kaşuğı Sıyağ

Yapılış

1. P1rasayı önce doğrayıp tereyağı içinde 4 dakika soteleyin.
2. Sotelenmiş p1rasa galeta unu, yumurta ve cheddarı karıştırın.
3. Harçtan küçük köfteler yapıp galeta unu s1v1ttiđu için 5 dakika bekletin.
4. Yağlı tavada iki yüzünü toplam 5 dakika kızartın.
5. Kağı havluya alıp servis edin.

PÜF NOKTASI

P1rasayı önce sotelemek kızartmanın içinde tatlı bir doku bırakır.

SERVIS ÖNERİSİ

Cheddarlı p1rasalı galeta kızartması t1cakabakta dizip peynirli içi ezmeden sunun.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta