

Hush Puppies

Toplam 25 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 15 dk

6 kişilik

Kolay

~243 kcal

Açılış 3/10

Güney ABD mutfağının karakteristik özelliklerini taşıyan, unlu toprak kabakların yanı sıra kivi içerir.

Malzemeler

- 1 su bardağı mısır unu
- 0.5 su bardağı un
- 1 adet Yumurta
- 0.8 su bardağı Ayran
- 2 su bardağı Ayçiçek yağı
- 0.5 çay kaşığı Tuz

Yapılışı

- Mısır unu, un ve tuzu kasede karıştırın.
- Yumurta ve ayranı ekleyip kaşıkla koyu akışkan hamur yapın fazla yoğurmayın.
- Yağı 170°C'ye ısıtıp küçük parça hamur 10 saniyede kabarmalıdır.
- Hamurdan kaşıkla parçalar bırakıp 4 dakika altın renk alana kadar kızartın.
- Kağıt havluya alıp 2 dakika bekletin, böylece iç buharı dış kabuğu ısıtmaz.
- Sıcakken servis edin, beklerse mısır unlu kabuk gevrekliğini kaybeder.

PÜF NOKTASI

Hamuru çok sert bırakmayın kaşıkla ağdüşen kivanlı zarıncağı yumuşak tutar.

SERVIS ÖNERİSİ

Yanında ballı tereyağı veya tartar sos koyarak servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta