

Rize Kayganası

Toplam 18 dk

Hazırlama · Pişirme 10 dk

4 kişilik

Kolay

~214 kcal

Açılış 6/10

Rize kayganası yumurtalı ince hamurun tavada kısık ısıda pişirilip kahvaltıda sıcak olarak servis edilen Karadeniz usulü sade bir sabah tabağıdır.

Malzemeler

- 180 gr Un
- 2 adet Yumurta
- 220 ml Süt
- 20 gr Tereyağı
- 0.5 çay kaşığı Tuz
- 80 gr Tulum peyniri

Yapılışı

- 180 gr un, 2 yumurta, süt ve tuzu pürüzsüz çırpmak için.
- Hamuru 5 dakika dinlendirin, kaygana tavada ısıtılmasını.
- Tereyağı tavada eritip hamurun yarısını eriyen yağda yayın.
- İlk kayganayı 4 dakika iki yüzlü pişirin.
- Kalan hamuru aynı şekilde 4 dakika pişirin.
- Tulum peynirini üstüne serpip 1 dakika servis edin, peynir hafif erisin.

PÜF NOKTASI

Hamuru tavaya dökmeden hemen önce yeniden çırpmakunun dipte kalmasını önler.

SERVİS ÖNERİSİ

Yanında tulum peyniri ve çay ile sıcak servis edin.

Alerjenler

Gluten

Yumurta

Süt