

Otlu Kaygana

Toplam 20 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 10 dk

4 kişilik

Kolay

~236 kcal

Açılış 6/10

Trabzon otlı kaygana, ince hamuru yumurta ve yeşil otlarla tavada pişirerek yumuşak, kenarları kızarmış bir kahvaltıklassiği yapar.

Malzemeler

- 1 su bardağı Un
- 2 adet Yumurta
- 1 su bardağı Süt
- 0.3 demet Maydanoz
- 2 dal Taze soğan
- 15 gr Tereyağı

Yapılışı

1. Un, 2 yumurta ve sütü kasede pürüzsüz çırpın.
2. Maydanoz ve taze soğanı ince kıyıp hamura ekleyin.
3. Hamuru 5 dakika dinlendirin, otları süzerek ekleyin.
4. Tereyağı tavada eritip hamuru ince tabaka halinde yayın.
5. Kayganayı 4 dakika ilk yüzü kızarmış kadar pişirin.
6. Çevirip 4 dakika daha pişirin, otları içi çığ kalmayın.

PÜF NOKTASI

Hamuru ince dökmek kaygananın ortasında eşit pişmesini sağlar.

SERVİS ÖNERİSİ

Sıcak servis edin, yanında peynir ve çayla sofraya çıkarın.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta