

Bolu Kaymaklı Kaygana

Toplam 20 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 10 dk

4 kişilik

Kolay

~232 kcal

Açılış 6/10

Bolu kaymaklı kaygana, ince krep benzeri hamurun kaymakla buluştuğu, kahvaltılar için tuzlu arasından rahatlıkla kurulan yöresel bir tava işidir.

Malzemeler

- 1 su bardağı Un
- 2 adet Yumurta
- 1 su bardağı Süt
- 20 gr Tereyağı
- 4 yemek kaşığı Kaymak

Yapılışı

1. Un, 2 yumurta ve sütü pürüzsüz kaygana hamuru olana kadar çırpın.
2. Hamuru 5 dakika dinlendirin, tavada daha düzgün yayılsın.
3. Tereyağı eritip hamuru ince tabaka halinde tavaya dökün.
4. Kayganayı 4 dakika alt yüzü renk alana kadar pişirin.
5. Çevirip ikinci yüzü 4 dakika pişirin.
6. 4 yemek kaşığı kaymakla sıcak servis edin, kaymak buharla yumuşasın.

PÜF NOKTASI

Tavaya ilk dökümden önce boş halde 2 dakika ısıtmak kaygananın kenarlarının daha iyi renk almasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Üstüne kaymak koyup sıcak servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta