

Minzili Peynirli Kaygana

Toplam 18 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 8 dk

3 kişilik

Kolay

~244 kcal

Açılış 5/10

Rize usulü minzili peynirli kaygana, unlu yumurta harcını minzi ve otla buluşturarak ince, yumuşak ve hızlı bir sabah tabağı kurar.

Malzemeler

- 2 adet Yumurta
- 0.8 su bardağı Un
- 100 gr Minzi peyniri
- 0.3 demet Maydanoz
- 0.5 su bardağı Su

Yapılış

1. Akşam için tava, kase ve ölçüleri hazırlayın, pişirme başlayınca itim bozulmasını.
2. Tavayı 10 dakika ateşte 2 dakika 15 dakika temas yapmasını diye yüzeyi yağlayın.
3. Harcı pürüzsüz olana kadar çırpın.
4. Tavaya ince kat halinde dökün.
5. Kayganayınki yüzü kızıllık kadar pişirin.
6. Tamamlandıncas 3 dakika dinlendirin, iç sıcaklığı dengelensin diye sonra dilimleyin.

PÜF NOKTASI

Harca çok az su eklemek kaygananın tavada ince açılmasını kolaylaştırır.

SERVİS ÖNERİSİ

Kayganayı sıcak servisin, yanına çay ve domates dilimleri koyun.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta