

# Oladi

Toplam 25 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 15 dk

4 kişilik

Kolay

~236 kcal

Açılış 6/10

Rus minik pankekleri oladi, kefirli hamuruyla kalınlı ve yumuşak bir kahvaltıkmasıdır.

## Malzemeler

- 1 su bardağı Kefir
- 1.5 su bardağı Un
- 1 adet Yumurta
- 1 yemek kaşığı Şeker

## Yapılış

1. Oladi için malzemeleri ölçüp tezgaha alın. Sonraki adımla aksmadan ilerlesin diye kapları hazırlayın.
2. Oladi için tavayı ortalı ateşte 2 dakika ısıtın. Kızartma yapacağınız yüzeyi yağlayın.
3. Kefir, yumurta ve şekeri çırpın.
4. Unu ekleyip karıştırın. Oladi için hazırlayın.
5. Hamurdan kaşıkla tavaya döküp iki yüzünü 6-7 dakika pişirin.
6. Oladi kavrulurken servis edin, fazla bekletmek peynirli dokuyu sertleştirir.
7. Oladi tamamlandıktan sonra 3 dakika dinlendirin, iç sıcaklığı dengelensin diye sonra dilimleyin.

### PÜF NOKTASI

Hamuru fazla çırpılmayacak hafif pütürlü kalınlı oladi daha kabarık olur.

### SERVIS ÖNERİSİ

Yanına şekeri krema ve reçel koyarak servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta