

Rømmegrøt

Toplam 30 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 20 dk

4 kişilik

Kolay

~310 kcal

Açılış 6/10

İskandinav (Norveç orijinli) klasik kahvaltılık tabağın Rømmegrøt; ekşi krema ve sütle yavaş pişen un lapasının üstüne eritilmiş tereyağ (smjör) gezdirilip tarçın ve toz şeker serpilerek servis edilmesidir.

Malzemeler

- 400 gr Ekşi krema
- 80 gr Un
- 300 ml Süt
- 1 çay kaşığı Tarçın
- 30 gr Tereyağ
- 1 tutam Tuz
- 1 yemek kaşığı Toz şeker

Yapılışı

1. Ekşi kremayı geniş tencerede orta-kısmi ateşte 5 dakika ısıtıp doğal yağın ayrılmasını bekleyin; ayrılan yağ (smjör) ayrı kâseye alıp ıttın.
2. Kalan ekşi kremaya unu eleyerek azar azar ekleyip çirpiciyle 10 dakika çirperek paklanma engellemek için ateşi kısın.
3. Sütü ince akıtarak ekleyip toz şeker ve tuzu katın 8 dakika kıs ateşte sürekli karıştırarak lapayı yapın.
4. Tereyağın ayrı küçük tavada eritip kenara alın.
5. Lapayı servis kâsesine alıp üstüne ayrılan smjör ve eritilmiş tereyağ gezdirin; tarçın ve ekstra toz şeker serpilerek sıcak servis edin.

PÜF NOKTASI

Ekşi kremayı yüksek ısıda kaynatmayın aksi halde kesilir. Unu eklemeyen önce ekşi kremanın doğal yağın ayrılana kadar kıs ateşte 5 dakika pişirin (smjör'un kaynağı) Tereyağ servis öncesi mutlaka eritilmiş şekilde gezdirilir; lapanın üstünde altın mavuz oluşturur.

SERVIS ÖNERİSİ

Sıcak lapayı servis kâsesine alıp üstüne eritilmiş tereyağ gezdirin; tarçın ve toz şeker serpilerek servis edin. Yanında demli kahve, çay veya bir bardak süt iyi gider.

Alerjenler

Gluten

Süt

