

Avustralya Sweetcorn Fritter Stack

Toplam 24 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 12 dk

3 kişilik

Kolay

~238 kcal

Açılış 6/10

Avustralya sweetcorn fritter stack; mısraaneleri, un, yumurta, süt ve kabartma tozundan oluşan koyu hamurun taze soğanla aromalandırılarak altı renge gelene kadar kızartılarak fritter'lar üst üste yığılarak brunch sofrasında dilim avokado veya sahanda yumurta ile servis edilen tabaktır.

Malzemeler

- 1.5 su bardağı Mısra
- 0.8 su bardağı Un
- 2 adet Yumurta
- 0.5 su bardağı Süt
- 2 dal Taze soğan
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 0.5 tatlı kaşığı Tuz
- 0.5 tatlı kaşığı Karabiber
- 1 tatlı kaşığı Kabartma tozu

Yapılış

1. Taze soğanı ince halka kesin; mısraanelerini süzdürün.
2. Geniş kapta un, kabartma tozu, tuz ve karabiberi karıştırın. Yumurta ve sütü ekleyip pürüzsüz hamur elde edin.
3. Mısraaneleri ve taze soğanı hamura katıp koyu fritter karışımı oluşturun.
4. Geniş tavada zeytinyağı orta ateşte 150 ml fritter için 2 yemek kaşığı hamur dökün; tavayı kalabalık doldurmayın.
5. Fritter'lar 4 dakika ilk yüzü altı renge gelene kadar pişirin; çevirip diğer yüzünü 4 dakika daha kızartın.
6. Fritter'ları tabağa üst üste yığılarak servis edin; üstüne sahanda yumurta yatırarak avokado ve dilim limon ile tamamlayın.

PÜF NOKTASI

Mısraanelerini taze veya donmuş kullanabilirsiniz; konserve mısra kullanırsanız süzdürün. Hamuru çok ince yapmayın fritter'lar dağılmayı önleyin.

SERVIS ÖNERİSİ

Fritter'ları üst üste yığılarak tabağa alıp üzerine sahanda yumurta yatırarak dilim avokado, çeri domates ve dilim limon ile Avustralya brunch tabağını tamamlayın.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta