

Trabzon Kayganası

Toplam 20 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 10 dk

3 kişilik

Kolay

~220 kcal

Açılış 6/10

Trabzon kayganası yumurta, un ve mısır ununun sütle pürüzsüz hamur halinde çırpılarak tereyağında ince tabakalar halinde pişirildiği, krep ile omlet arasında duran Karadeniz kahvaltısı tabağıdır.

Malzemeler

- 3 adet Yumurta
- 4 yemek kaşığı Un
- 0.5 su bardağı Süt
- 1 tatlı kaşığı Tereyağı
- 1 tutam Tuz
- 2 yemek kaşığı Mısır unu
- 100 gr Beyaz peynir

Yapılışı

- Yumurta, un, mısır unu, süt ve tuzu derin kâsede pürüzsüz akışkan hamur olana kadar çırpın; 5 dakika dinlendirin.
- Yapılmaz tavayın ortasında ateşte 1 sınırlı tereyağıyla yağlayın.
- Hamurun yarısında tabaka halinde tavaya dökün; tavayı eğerek eşit yayın.
- Bir yüzü 2 dakika beneklenince çevirip diğer yüzünü 1 dakika pişirin; tabağa alın.
- Kalan hamurla aynı şekilde ikinci kayganayı pişirin.
- Sıcak kaygananın yarısında ezilmiş beyaz peyniri yatırıncı katlayın.
- Tabağa alıncı üstüne ekstra tereyağı gezdirip sıcak servis edin.

PÜF NOKTASI

Mısır ununu az miktarda kullanın. Karadeniz imzası verir ama fazlası dokuyu sertleştirir. Hamuru çırptıktan sonra 5 dakika dinlendirin; un nemlenir, kaygananın resnek dokusu oturur.

SERVIS ÖNERİSİ

Sıcak kayganana üzerine ezilmiş beyaz peynir yatırılıncı katlayılıncı tabağa alıncı üstüne karadeniz tereyağı gezdirin, yanlarında çayla servis edin.

Alerjenler

Gluten

Yumurta

Süt

