

Yulaf Cheddar Griddle Cake

Toplam 22 dk

Hazırlama 2 dk · Pişirme 10 dk

4 kişilik

Kolay

~246 kcal

Açılış 5/10

İngiltere kahvalt sofralarında yulaf cheddar griddle cake'i; yulaf unu, normal un, kabartma tozu, cheddar ve sütle yumuşak hamur halinde yoğrulup tavada altı renge gelene kadar pişirilen tuzlu kahvalt kekidir.

Malzemeler

- 1 su bardağı Yulaf unu
- 0.5 su bardağı Un
- 120 gr Cheddar peyniri
- 20 gr Tereyağı
- 0.5 su bardağı Süt
- 0.5 tatlı kaşığı Tuz
- 1 tatlı kaşığı Kabartma tozu
- 0.5 tatlı kaşığı Karabiber

Yapılışı

1. Yulaf ununu, normal unu, kabartma tozunu, tuzu ve karabiberi geniş kaptaki karıştırın.
2. Rendelenmiş cheddar peyniri ve tereyağı ve sütü kuru karışım ekleyip yumuşak hamur elde edin; 5 dakika dinlendirin.
3. Hamuru 8 küçük yuvarlak şekillendirin; her birini 1.5 cm kalınlıkta tutun.
4. Yapılmaz tavaya orta-kısmi ısıda 15 griddle cake'leri 8 dakika iki yüzü altı renge gelene kadar pişirin; cheddar erisin.
5. Tabağa alıp 1 dakika dinlendirip servis edin; üstüne tereyağı yatırın.

PÜF NOKTASI

Cheddar kalınlıkta erimeyin; eridiğinde dokulu kalınlıkta hamuru fazla yoğurmayınız yulaf nemini koruyup yumuşak iç verir.

SERVİS ÖNERİSİ

Sıcak griddle cake'leri tabağa alıp üzerine ek tereyağı dilim domates ve haşlanmış yumurtayla İngiliz brunch tabağını tamamlayın.

Alerjenler

Gluten

Süt

