

Biscuit Gravy Tepsisi

Toplam 26 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 14 dk

4 kişilik

Kolay

~312 kcal

Açılış 6/10

Biscuit gravy tepsisi, yumuşak bisküvileri kremalı sosla buluşturarak sıcak ve Amerikan usulü bir kahvaltılık yapar.

Malzemeler

- 8 adet Biscuit hamuru
- 2 su bardağı Süt
- 2 yemek kaşığı Un
- 2 yemek kaşığı Tereyağı

Yapılışı

- Biscuit hamurlarını tepsiye dizin, 200°C fırında 5-10 dakika pişirin.
- Tereyağı tavada eritin, unu ekleyip 1 dakika kokusu çikankadar çevirin.
- Sütü azar azar ekleyin, gravy koyulaşana kadar 4-5 dakika karıştırın.
- Sıcak biscuitleri ortadan açılı tepsiye yeniden yerleştirin.
- Sütlü gravy'yi üzerine gezdirip bekletmeden servis edin.

PÜF NOKTASI

Sosu orta ateşte çevirmek un tadı kalmadan pürüzsüz bir kıvam sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Biscuitlerin üstüne gravy döküp sıcak kahvaltılıkta servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt