

# Biscuits and Gravy

Toplam 40 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 20 dk

4 kişilik

Orta

~408 kcal

Açılış 17/10

Güney ABD kahvaltısında tereyağlı bisküviler, biberli beyaz sosla birlikte ağzı ama rahatlatıcı bir tabak kurar.

## Malzemeler

- 4 adet Bisküvi ekmeği
- 250 gr Sosis
- 2 yemek kaşığı Un
- 2 su bardağı Süt
- 1 çay kaşığı Karabiber

## Yapılış

1. Sosisi tavada 6 dakika pişirin.
2. Unu ekleyip 1 dakika çevirin, ardından sütü yavaşça katın.
3. Sos koyulaşınca bisküvilerin üstüne paylaşın.

### PÜF NOKTASI

Sosu kıstık keşte karıştırın, tadı gitmeli ama kıvampuding gibi olmamal.

### SERVIS ÖNERİSİ

Üstüne bol karabiber çekip servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt