

Rize Kayganası

Toplam 18 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 10 dk

4 kişilik

Kolay

~214 kcal

Açılış 16/10

Rize kayganası yumurtalı ince hamurun tavada kısık ateşte pişirilip kahvaltıda sıcak olarak servis edilen Karadeniz usulü sade bir sabah tabağıdır.

Malzemeler

- 180 gr Un
- 2 adet Yumurta
- 220 ml Süt
- 20 gr Tereyağı
- 0.5 çay kaşığı Tuz
- 80 gr Tulum peyniri

Yapılışı

- Un, yumurta, süt ve tuzu pürüzsüz bir hamur olana kadar çırpın.
- Tereyağı tavada eritip hamurun yarısını tava tabaka halinde yayın.
- Kayganayın iki yüzü renk alana kadar toplam 8 dakika pişirin.
- Kalan hamuru aynı şekilde pişirip tulum peyniriyle servis edin.

PÜF NOKTASI

Hamuru tavaya dökmeden hemen önce yeniden çırpmanınun dipte kalmasını önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Yanında tulum peyniri ve çay ile sıcak servis edin.

Alerjenler

Gluten

Yumurta

Süt