

Bolu Kaymaklı Kaygana

Toplam 20 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 10 dk

4 kişilik

Kolay

~232 kcal

Açılış 6/10

Bolu kaymaklı kaygana, ince krep benzeri hamurun kaymakla buluştuğu, kahvaltılar için tuzlu arasından rahatlıkla kurulan yöresel bir tava işidir.

Malzemeler

- 1 su bardağı Un
- 2 adet Yumurta
- 1 su bardağı Süt
- 20 gr Tereyağı
- 4 yemek kaşığı Kaymak

Yapılışı

- Un, yumurta ve sütü pürüzsüz olana kadar çırpın.
- Hamuru tereyağı tavada ince tabaka halinde pişirin.
- Kayganayı kaymakla birlikte sıcak servis edin.

PÜF NOKTASI

Tava ilk dökümden önce boş halde 2 dakika ısıtılmalı. Kaygananın kenarlarındaki tava iyi renk alması sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Üstüne kaymak koyup sıcak servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta