

Rømmegrøt

Toplam 30 dk

Hazır 10 dk · Pişirme 20 dk

4 kişilik

Kolay

~310 kcal

Açılış 6/10

Ekşi krema ve unla pişen rømmegrøt, üzerine tarçın serpilerek yumuşak ve sıcak bir İskandinav kahvaltısıdır.

Malzemeler

- 400 gr Ekşi krema
- 80 gr Un
- 300 ml Süt
- 1 çay kaşığı Tarçın

Yapılış

1. Ekşi kremayı orta boy tencerede 5 dakika ısıtın.
2. Unu ekleyip tel çirpiciyle pürüzsüz olana kadar karıştırın.
3. Sütü azar azar ekleyerek karıştırın.
4. Lapa kıvamına kadar 7-8 dakika daha pişirin.
5. Tarçın serpiyerek servis edin.

PÜF NOKTASI

Kremayı kaynatırken sürekli karıştırın, un eklendiğinde pütür kalmaz.

SERVİS ÖNERİSİ

Üzerine tarçın ve 1 tatlı kaşığı eritilmiş tereyağıyla servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt