

Trabzon Kayganası

Toplam 20 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 10 dk

3 kişilik

Kolay

~220 kcal

Açılış 6/10

Trabzon kayganası yumurta ve unla yapılır. İnce yapılıdır. Bir tava kahvaltısı için krepe ile omlet arasında olur.

Malzemeler

- 3 adet Yumurta
- 4 yemek kaşığı Un
- 0.5 su bardağı Süt
- 1 tatlı kaşığı Tereyağı

Yapılışı

1. Yumurta, un ve sütü çırpın.
2. Tavayı yağlayıp harçta dökün.
3. İki yüzünü toplam 6 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Hamuru çok koyu bırakmayıp kaygana ince yayıldığına doğru doku çıkar.

SERVİS ÖNERİSİ

Yanında beyaz peynir ve çay koyarak servis edin.

Alerjenler

Gluten

Yumurta

Süt