PIRASALI KAYGANA

4 adet yumurta
1 çay bardağı su
1 çay bardağı süt
1 su bardağı un
1 yemek kaşığı yoğurt
1 paket Pakmaya Karbonat
1 tatlı kaşığı limon suyu
1 yemek kaşığı tereyağı
2 yemek lor peyniri
Tuz
Pırasalı karışım için:
2 dal pırasa
2 yemek kaşığı zeytinyağı
Yarım demet maydanoz
2 dal taze soğan (tercihen yeşil kısmı)
Tuz, karabiber, pul biber

Pırasaları ince kıyıp zeytinyağında 10 dakika kavurun. Ocaktan alın. Kıyılmış maydanozu, ince ince doğranmış taze soğanı, tuzu ve baharatını ekleyip karıştırın.
Yumurtaları, tuzu, sütü, lor peynirini, yoğurdu ve suyu karıştırma kabına alıp karıştırın. Limon suyunda köpürttüğünüz Pakmaya Karbonat'ı da ekleyin. Tekrar karıştırın.
Unu ekleyin. Pürüzsüz bir kıvam elde edince en son pırasalı karışımı ilave edin. Tekrar çırpın.
Geniş ve yapışmaz yüzeyli bir tavayı orta ateşte ısıtın. Tereyağını ekleyin. Yağ ısınmaya başlayınca hamurdan iki kepçe kadarını dökün. 5 dakika sonra diğer tarafını çevirerek kızartın.



© lezzetler.com tarif no:122426 • adı:Pırasalı Kaygana • gönderen:şafak güneş • indirme tarihi:29.03.2024 - 09:51