BLİNY

15 Gram Yaş Maya
3 Çorba kaşığı Sıcak Su
40 Gram Kara Buğday Unu
100 Gram margarin
10 Çorba kaşığı Un
2 Su Bardağı Ilık Süt
2 Adet Yumurta Sarısı
Yeteri kadar Tuz
Yarım Çay Kaşığı Toz Şeker
1 Su Bardağı Krema
2 Adet Yumurta Akı
Üzeri için
Havyar
Füme Som Balığı
Ringa Balığı Fileto

Suyu küçük bir kaba koyun ve mayayı karıştırın. Maya köpürünceye kadar 5-10 dakika bekletin.
Kara buğday ununun yarısı ile normal unu birbirine karıştırın. Unun ortasında bir havuzcuk açın ve maya ile ılık sütün yarısını bu havuzcuğa dökün.
Unu yavaş yavaş karıştırarak pütürsüz, suluca bir hamur hazırlayın. Kabın üstünü bir peçete ile örterek 3 saat ya da hamur iki mislini buluncaya kadar ılık bir yerde dinlendirin.
Sonra hamurun içine geriye kalan kara buğday ununu katın ve 2 saat daha dinlendirin.
Dinlendirdiğiniz hamurun içine yavaş yavaş sütü, yumurta sarısını, tuzu, şekeri, 1 çorba kaşığı erimiş yağı ve 1 çorba kaşığı kremayı karıştırın.
Yumurta akını katılaşıncaya kadar çırpın, sonra hamura karıştırın. Hamurun yine üstünü örtün ve 30 dakika dinlendirin.
Tavayı yağlayın ve kızdırın. Her biri yaklaşık 2 çorba kaşığı miktarda olmak üzere 2 ya da 3 gözlemeyi tavanın içine atın ve kızartın.
Gözlemelerin altı kızarınca çevirin, öteki yüzünü de altın sarısı oluncaya kadar kızartın. Geri kalan hamuru da aynı şekilde kızartın.
Yağı ile kremayı küçük bir kasede karıştırın ve gözlemeyle birlikte servis yapın.
Gözlemelerin üstünü havyar, füme som balığı veya ringa filetosu ile süsleyin.

© lezzetler.com tarif no:119209 • adı:Bliny • gönderen:acı reçete • indirme tarihi:29.03.2024 - 17:46