



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BLİNY (RUSYA)

<https://www.lezzetsirri.com>

1 su bardağı un
3 su bardağı süt
1 tatlı kaşığı taze maya veya 1/2 tatlı kaşığı kuru maya
1 tatlı kaşığı toz şeker
bir tutam tuz
2-3 yumurta
2 çorba kaşığı sıvıyağ (içinde soğan bekletilmiş)

Kuru mayayı veya taze mayayı önce bir çorba kaşığı ılık su içinde, maya köpüklenip kabarınca kadar bekletin. Yumurtaları sütle çırpın ve içine unu atın. Üzerine kabarmış mayayı, şekeri ve tuzu ilave ederek bir çırpma teli ile iyice çırpın. Unun topak topak olmaması ve karışımın akıcı bir sıvı olması gerekir.

Altı yapışmaz bir küçük tavaya soğanlı yağdan biraz koyarak kızdırın. Hazırladığınız karışımın kepeği ile bir parça alarak tavanın ortasına dökün. Hamur sıvı olduğu için tavaya dökünce biraz yayılacaktır. Açık kahverengi oluncaya kadar 1-2 dakika pişirin ve çevirip diğer tarafını da pişirdikten sonra tavadan alın. Tavayı yeniden biraz yağlayıp yeni bir tane pişirin. Hamurunuz bitinceye kadar işleme devam edin.

Bliny'ler ne kadar ince olursa o kadar iyidir. Eğer çok ince dökemezseniz, tavanın ortasına bir parça hamur dökün ve tavayı ateşten kaldırarak, sağa sola çevirerek biraz yayılmasını sağlayın. Yalnız çevirmeyi dikkatli yapın ki hamur bir tarafa akıp uzamasın veya dökülmesin. Blinyleri yanında, tereyağı, ekşi krem, siyah havyar, kırmızı havyar, mersin balığı ve somon füme ile servis yapabilirsiniz. Eğer Blinyleri tatlı yiyecekseniz soğan kokmayan normal sıvıyağ veya biraz tereyağı ile tavayı çok hafif yağlayarak kızartın.

Soğanlı yağ için:

Küçük bir kaseye sıvıyağı koyun. Küçük bir kuru soğanı soyup ikiye bölün. Yarisini ters olarak yani kesik tarafı yağın içine gelecek şekilde koyun ve bekletin. Soğanın kokusu yağa çıkar ve Bliny yapacağınız zaman kullanırsınız.

Not: Bliny Rusların ünlü krebidir. Krepten daha küçük olarak hazırlanır. Özellikle de geleneksel Shrove yani karnavallarda Bliny çok büyük miktarlarda yapılır. Ruslar karnavallarda Bliny yaptıkları zaman ilk yaptıklarını camın dışına yoldan geçenler ve özellikle hacılar için koyarlar. Bliny tuzlu ve tatlı olarak ayrı ayrı hazırlanır. Özellikle kayınvalideler damatlarının geleceği gün Bliny hazırlarlar. Rusya'da kadınlar Bliny tariflerini bir sır gibi saklarlar ve kimseye vermezler.



Fotoğraf "acı reçete" tarafından gönderildi. 27.08.2016

