ELMALI KAYGANA

4 kişilik
150 g kepekli buğday unu,
50 g yulaf,
2 yemek kaşığı soya unu,
2 yemek kaşığı buğday filizi,
yarım tatlı kaşığı öğütülmüş anason,
yarım baton vanilyanın içi,
2 yemek kaşığı bal,
4 yumurta,
375 ml süt,
700 g elma,
4 yemek kaşığı tereyağı

1. Unu, yulaf, soya unu, filiz, anason ve vanilya ile karıştırın. Balı ve yumurta sarılarını katın, sütü azar azar döküp yumuşak hamur elde edin. Hamuru yaklaşık 15 dakika kabarmaya bırakın.
2. Elmaları, kabuklarını soymadan ince ince dilimleyin. Yumurta aklarını çırpın ve hamura yedirin.
3. Teflon tavada 1 yemek kaşığı tereyağı eritin. Elma dilimlerin dörtte birini tavanın içine koyun, üzerine hamurun dörtte birini dökün. Kapağı kapatıp kayganayı kısık ateşte yaklaşık 5 dakika pişirin. Kayganayı ters çevirin ve tekrar 5 dakika pişirin. Kalan hamuru ve elmaları aynı şekilde haledin.

© lezzetler.com tarif no:20916 • adı:ELMALI KAYGANA • gönderen:kartopu • indirme tarihi:09.05.2024 - 00:33