# HİNDİLİ BÖĞÜRTLENLİ PANKEK

2 su bardağı un
1 yemek kaşığı kabartma tozu
1 çay kaşığı tuz
1 su bardağı doğal haşlanmış pirinç
2 su bardağı süt
2 yemek kaşığı limon suyu
2 adet yumurta, sarısı beyazından ayrılmış
Soya yağı
Böğürtlen Sos:
2 su bardağı taze böğürtlen
1 su bardağı şeker
1/4 çay kaşığı tuz
3/4 su bardağı su
1 yemek kaşığı mısır nişastası
Üzeri için:
500 gr haşlanmış hindi göğüs eti
Kızartmak için:
100 gr sıvı yağ

Un, kabartma tozu ve tuzu geniş bir kaseye koyun.
Pirinçleri ilave edip karıştırın.
Ayrı bir yerde süt, limon suyu ve yumurta sarısını çırpın.
İçine kuru malzemeleri ekleyin. Yumurta akını koyulaşıncaya kadar çırpın.
Yumurta akını sulu hamura ilave edin.
Geniş bir tavada yağı kızdırın ve yağın içine her pancakes için bir miktar hamur atın ve bir defa çevirerek kahverengi renk alana kadar pişirin.
Servis yapana kadar sıcak olarak muhafaza edin.
Böğürtlen Sosunun Hazırlanışı:
Böğürtlenleri, şeker, tuz ve su ile birlikte bir tencereye koyup kaynayana kadar orta ateşte pişirin.
Ocağın altını kısın, tencerenin kapağını kapatıp 15 dakika kaynatın.
Mısır nişastasını 2 yemek kaşığı su içinde eritin, böğürtlenlere ilave edip koyulaşana kadar karıştırın. Ocaktan indirip kapağını kapatıp 30 dakika süre ile soğumaya bırakın. Soğuma esnasında kapağı açmayın.
Her servis için 2 pancakes üzerine yaklaşık 40 gr. çok ince dilimlenmiş hindi göğüs etinden ve böğürtlen sosundan koyun.

© lezzetler.com tarif no:119047 • adı:Hindili Böğürtlenli Pankek • gönderen:sarı domates • indirme tarihi:20.04.2024 - 07:27