



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEÇİ PEYNİRLİ KARABUĞDAYLI BLİNİLER (İTALYA)

35 cl (2,5 çorba kaşığı) yağsız süt kaşığı)
15 g (3 çorba kaşığı) taze maya
1 su bardağı karabuğday unu
1 su bardağı un
bir tutam tuz
1/2 tatlı kaşığı çörekotu
1/2 tatlı kaşığı susam
2 tatlı kaşığı süzme bal
1/2 çorba kaşığı tuzsuz tereyağı
1 yumurta (akı ve sarısı ayrılmış)
Keçi peynirli harç:
250 g yumuşak keçi peyniri
1/2 çorba kaşığı kavrulmuş susam
1 çorba kaşığı kavrulmuş çörekotu
1 çorba kaşığı kavrulmuş haşhaş tohumu
2 çorba kaşığı kavrulmuş ayçiçeği çekirdeği içi

2 çorba kaşığı sütü ısıtıp, küçük bir kâsede taze mayayla karıştırarak, mayanın çalışmaya başlaması için bir kenarda 10- 15 dakika bekletin.

Bu arada karabuğday unu, un ve tuzu bir kâseye eleyip, çörekotu ve susamı katarak karıştırın. Un karışımının ortasını havuz biçiminde açın. Küçük bir tencereye kalan sütü, tereyağını ve balı koyup ısıtın. Isınınca tencereyi ateşten alıp, karışımı kâsedeki maya - süt karışımına katın. Bu karışımı ve yumurta sarısını öbür kâsedeki unlu karışımın ortasındaki havuza koyup, tahta bir kaşıkla bütün malzemeyi karıştırın. Sonra tahta kaşıkla 2 dakika iyice çırpıp, sulu hamuru ılık bir yerde iyice kabarana kadar (yaklaşık 1 saat) bekletin (sulu hamur, bir kaşıktan kolayca dökülebilecek kıvamda olmalıdır; çok katı olmuşsa, biraz ılık su ekleyip yeniden çırpmak gerekir). Yumurta akını çırpıp, sulu hamura ekleyin.

Büyük bir krep tavasını ya da dibi yapışmayan küçük bir tavayı normal ateşe oturtup, birkaç damla su damlatarak, çıtırdamaya başlayınca kadar ısıtın. Çıtırdayınca sulu hamurdan birkaç kaşık koyup, kaşığın artıyla düzelterek 5 cm çapında yuvarlaklar haline getirin. Yaptığınız bu blinileri, çevreleri kabarcıklarla kapla-nana ve alt bölümleri kuruyup, üstleri altın sarısı bir renk alana kadar (2 - 3 dakika) pişirin. Sonra tersyüz edip, ikinci yüzleri de hafifçe esmerleşene kadar (yaklaşık 1 dakika) pişirin. Pişen blinilerin her birini küçük bir tülbent parçasına sarıp, öbür bliniler pişene kadar ılık ısıtılmış (150 °C) fırında sıcak tutun.

Keçi peynirini kaşıktan rahatça kayacak kıvama gelinceye kadar çırpın. Blinileri fırından alıp, servis tabaklarına dizin. Her blininin ortasına bir kaşık çırpılmış keçi peyniri koyup, üstlerine harç malzemesinden serperek (her bölümün üstüne, ayrı bir tohumdan) servis yapın.

Not: Karabuğday unu bulunamazsa, bu tarif toplam 250 g un kullanılarak da hazırlanabilir. Ayrıca, keçi peyniri yerine, beyazpeynir kullanılabilir.