



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ABLESKİVER (DANİMARKA)

<https://www.sabah.com.tr>

2 su bardağı un  
2 tatlı kaşığı toz şeker  
1/2 çay kaşığı tuz  
1/2 çay kaşığı kabartma tozu  
1/4 çay kaşığı karbonat  
2 yumurta  
2 su bardağı süt  
2 yemek kaşığı tereyağı (eritilmiş)  
Yeteri kadar sıvı yağ (yarım su bardağına yakın)

Un, toz şeker, tuz, kabartma tozu ve karbonatı bir kasede karıştırın.

Başka bir kasede yumurtaları çırpın, sütü ekleyin ve karıştırın.

Kuru malzemeleri ve eritilmiş tereyağını yumurtalı karışıma ekleyin. Karışımı pürüzsüz bir kıvam alana kadar karıştırın.

Ableskiver tava veya özel Ableskiver tavası kullanarak sıvı yağı iyice ısıtın.

Alternatif olarak yuvarlak şekil verebilecek farklı bir pişirme malzemesi de kullanabilirsiniz.

Her Ableskiver yuvasını hafifçe yağlayın.

Tavaya kaşık yardımıyla hazırladığınız hamurdan dökün, ortasında hafif bir çukur oluşturun.

Hamurun kenarları kızarıp kabardığında, bir spatula veya çöp şiş yardımıyla ters çevirin ve diğer tarafını pişirin.

Ableskiverlerin her iki tarafı da güzelce kızardığında, servis tabağına alın.

Not: Ableskiverler genellikle pudra şekeri ile servis edilir. İsteğe bağlı olarak üzerine reçel, bal veya meyve sosu ekleyebilirsiniz.

