



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BLİNİ

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

Hamuru için:

2 su bardağı süt (ılık)

2 adet yumurta

2 yemek kaşığı tereyağı (eritilmiş)

1 yemek kaşığı toz şeker

1 çay kaşığı tuz

1 paket instant maya veya 1 tatlı kaşığı yaş maya

1 su bardağı un

½ su bardağı buğday unu (isteğe bağlı tam buğday unu kullanılabilir)

Servis için:

Krem peynir, kaymak veya labne

Kırmızı havyar, somon füme veya salam (isteğe bağlı)

Reçel, bal veya çikolata sosu (tatlı servis için)

Ilık sütü bir karıştırma kabına alın ve içine maya ile şekeri ekleyin.

Mayanın aktifleşmesi için 5-10 dakika bekleyin.

Başka bir kaptaki yumurtaları çırpın ve içine eritilmiş tereyağını ekleyerek karıştırın.

Mayalı süt karışımını, yumurtalı karışıma yavaş yavaş ekleyin.

Un ve tuzu azar azar ekleyerek pürüzsüz bir hamur elde edene kadar çırpın.

Hamurun üzerini örtüp ılık bir yerde 30-40 dakika mayalanmaya bırakın.

Hamur, mayalanma sırasında hafif kabaracaktır.

Yapışmaz bir tavayı orta ateşte ısıtın ve çok az tereyağı veya sıvı yağ ile yağlayın.

Hamurdan küçük bir kepçe alın ve tavaya dökün.

Hamuru ince bir şekilde yayarak krep boyutunda pişirin.

Alt yüzeyi altın sarısı olana kadar pişirin, ardından spatula yardımıyla çevirip diğer tarafını da pişirin.

Tüm hamuru aynı şekilde pişirerek bir tabağa alın.

Blinilerin üst üste yapışmasını önlemek için aralarına yağlı kağıt koyabilirsiniz.

Blinileri krem peynirle kaplayın ve üzerine somon füme veya kırmızı havyar ekleyin.

Yanında limon dilimleri ve dereotu ile servis edebilirsiniz.

Bal, reçel veya çikolata sosu ile tatlandırılmış bliniler, çay saatleri için harika bir seçimdir.

Üzerine taze meyveler ekleyerek görsel şöleni artırabilirsiniz.

