



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

---

## BLİNY

15 Gram Yaş Maya  
3 Çorba kaşığı Sıcak Su  
40 Gram Kara Buğday Unu  
100 Gram margarin  
10 Çorba kaşığı Un  
2 Su Bardağı Ilık Süt  
2 Adet Yumurta Sarısı  
Yeteri kadar Tuz  
Yarım Çay Kaşığı Toz Şeker  
1 Su Bardağı Krema  
2 Adet Yumurta Akı  
Üzeri için  
Havyar  
Füme Som Balığı  
Ringa Balığı Fileto

Suyu küçük bir kaba koyun ve mayayı karıştırın. Maya köpürünceye kadar 5-10 dakika bekletin.

Kara buğday ununun yarısı ile normal unu birbirine karıştırın. Unun ortasında bir havuzcuğa açın ve maya ile ılık sütün yarısını bu havuzcuğa dökün.

Unu yavaş yavaş karıştırarak pütürsüz, suluca bir hamur hazırlayın. Kabın üstünü bir peçete ile örterek 3 saat ya da hamur iki mislini buluncaya kadar ılık bir yerde dinlendirin.

Sonra hamurun içine geriye kalan kara buğday ununu katın ve 2 saat daha dinlendirin.

Dinlendirdiğiniz hamurun içine yavaş yavaş sütü, yumurta sarısını, tuzu, şekeri, 1 çorba kaşığı erimiş yağı ve 1 çorba kaşığı kremayı karıştırın.

Yumurta akını katılaşıncaya kadar çırpın, sonra hamura karıştırın. Hamurun yine üstünü örtün ve 30 dakika dinlendirin.

Tavayı yağlayın ve kızdırın. Her biri yaklaşık 2 çorba kaşığı miktarda olmak üzere 2 ya da 3 gözlemeyi tavanın içine atın ve kızartın.

Gözlemelerin altı kızarıncaya çevirin, öteki yüzünü de altın sarısı oluncaya kadar kızartın. Geri kalan hamuru da aynı şekilde kızartın.

Yağı ile kremayı küçük bir kasede karıştırın ve gözlemeyle birlikte servis yapın.

Gözlemelerin üstünü havyar, füme som balığı veya ringa filetosu ile süsleyin.