GUJER

250 gr + 1 tatlı kaşığı tereyağı
1 su bardağı su
1 tatlı kaşığı tuz
250 gr (1+1/2 su bardağı) un
4 yumurta
250 gr gravyer peyniri (ince rendelenmiş).

Önce fırınınızı yüksek sıcaklığa (220°C) getirip ısıtınız. Fırın tepsiniz büyüklüğünde bir yağlı kağıdı 1 tatlı kaşığı tereyağı ile yağlayıp bir kenara bırakınız. Kalan 125 gr yağı, suyu ve tuzu büyük bir tencereye koyunuz. Tencereyi orta ateşe koyup ara sıra karıştırarak, yağ tamamen suya karışıp, karışım kaynayıncaya kadar pişiriniz.
Tencereyi ateşten alıp unu katarak karıştırınız. Tencereyi tekrar ateşe koyup sürekli karıştırarak 3-4 dakika, karışım hamur kıvamı alıp tencerenin kenarlarından kolayca ayrılana kadar pişiriniz.
Tencereyi tekrar ateşten alıp içine yumurtaları teker teker katınız.
Hemen arkasından, rendelenmiş peynirden 2 çorba kaşığını bir kenara ayırıp, kalanını tencereye ekleyip karıştırınız. Karışımdan tepeleme dolu çorba kaşıkları alıp, yağlanmış kâğıdın üstüne bir halka olacak biçimde dökünüz. Kalan 2 çorba kaşığı rendelenmiş peyniri halkanın üstüne serpip keki fırına sürünüz.
40-45 dakika, gujer kabarıp altın sarısı bir renk alana kadar pişirdikten sonra, sıcak olarak yada soğutup servis ediniz.

Not: Klasik bir Fransız çöreği olan gujeri sıcak yada soğuk bir ordövr olarak servis edebilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:60759 • adı:GUJER • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:05.05.2024 - 14:11