



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAVYAR BLİNİ

1 kutu siyah havyar
8-10 adet blini
1 küçük kuru soğan
2 adet salatalık
1 sap maydanoz
100 gr. mascarpone peyniri (veya oda sıcaklığında tereyağı)
2 haşlanmış yumurta sarısı
1/2 limon
Taze çekilmiş karabiber
Blini için:
1/2 su bardağı un
2 yumurta
1/2 su bardağı süt
2 yemek kaşığı ılık su
1 çay kaşığı aktif maya
1 yemek kaşığı sıvı yağ
Bir tutam toz şeker ve tuz

Salatalığın ortasındaki çekirdek bölümünü çıkartın. Salatalık ve kuru soğanı küçük küpler halinde doğrayın. Her bir blini üzerine biraz mascarpone veya tereyağı sürüp üzerine biraz kuru soğan, biraz yumurta sarısı serpiştirin. Daha sonra bir çay kaşığı kadar havyar ilave edip biraz maydanoz serpin ve bir iki damla limon suyu damlatın. Karabiber serpip ikram edin.
Blini İçin Su, maya ve şekeri bir kapta iyice karıştırıp üzerine örtün ve 5 dakika kadar kabarması için bekleyin. Daha sonra un, tuz, süt, yağ ve yumurtaları ekleyip çırpın. Üzerini örtüp 2 saat mayalandırın. Daha sonra tekrar karıştırın. Hamurdan birer tatlı kaşığı alıp yanmaz tabanlı bir tavada alt üst pişirerek minik krepler hazırlayın.