HİNDİSTAN USULÜ HİNDİSTANCEVİZLİ KAYGANA

Kaygana:
125 gr (1 su bardağı) un
2 tatlı kaşığı toz şeker
1 yumurta
1 yumurtanın sarısı
125 gr (1/2 su bardağından biraz fazla) süt (1/4 su bardağı suyla karıştırılmış)
30 gr (2 çorba kaşığı) tereyağı (eritilmiş)
Harcı:
4 tatlı kaşığı toz şeker
2 tatlı kaşığı pekmez
60 gr hindistancevizi rendesi
1 tatlı kaşığı taze zencefil rendesi (istenirse)
1 çay kaşığı anason (istenirse)

Kayganayı yapmak için un ve şekeri orta boy bir kaseye eleyiniz. Ortasını çukurlaştırarak 1 yumurtayı ve 1 yumurtanın sarısını katınız.
Süt karışımından 1 çorba kaşığı ekleyip tahta kaşıkla iyice karıştırınız. Yavaş yavaş un ve şekeri yediriniz.
Süt-su karışımının yarısını azar azar katıp koyu bir bulamaç elde ediniz. 1 çorba kaşığı eritilmiş yağdan ekleyip çırptıktan sonra, kalan süt-su karışımını ekleyiniz. Üstünü kapatıp serin bir yerde 30 dakika dinlendiriniz.
Bu arada küçük bir kasede bütün harç malzemesini karıştırıp bir kenara bırakınız.
Orta boy bir tavayı ısıtıp, kalan 1 çorba kaşığı eritilmiş yağla hafifçe yağlayınız. Bulamaçtan 1 çorba kaşığı akıtıp tavayı döndürerek bulamacı her yerine yayınız. Harlı ateşte, kayganın altı kahverengi olana kadar pişirip, spatulayla döndürerek 30 saniye de öteki yüzünü kızarana kadar pişiriniz. Kızaran kayganaları bir tabağa çıkarıp sıcak tutunuz.
Bütün kayganalar bitince her birinin üçte birine hindistancevizli harçtan bir kaşık koyup sararak rulo yapınız. Kayganaları tabağa yerleştirip servis ediniz.

Not: Batı Hindistan mutfağından alınma bu yemeğin aslında, taze hindistancevizi kullanılır.

© lezzetler.com tarif no:61553 • adı:Hindistan Usulü Hindistancevizli Kaygana • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:26.04.2024 - 15:35