



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAİSER SCHMARN

1 su bardağı un
2 su bardağı su (süt de olabilir ya da süt-su karışımı)
3 yumurta
Tuz
1,5 yemek kaşığı tereyağı
2 yemek kaşığı toz şeker
1 çay kaşığı tarçın

Bir kabin içerisinde una tuz ekleyin. Suyu azar azar bir yandan karıştırarak ekleyin ve yumurtaları kırın. Karışımın akışkan bir kıvamı olmalı. Teflon tavanızı orta ateşte ısıtın. Sıcak tavada tereyağını eritin. Karışımı yağa dökün. Karışım yavaş yavaş piserken tahta kaşık yardımıyla hamuru parçalara bölün. Altları pismeye hafifce kızarmaya yüz tutan parçaları ters çevirip diğer yüzlerinin de yanmadan hafifce kızarmasını sağlayın. Hamur kendini toplamaya başlayınca ezmeden çevire çevire pisirin ve servis tabağına aktarın. Üzerine tarçın eklenmiş şekeri serpererek hemen servis edin.