



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAISERSCHMARREN (ALMANYA)

5 yumurta
1 paket vanilya
200 gr un
400 ml süt
Tuz
1 tatlı kaşığı rendelenmiş portakal kabuğu
Bir tutam tarçın
Bir miktar margarin
60 gr kuru üzüm
2 - 3 çorba kaşığı tozşeker

YAPILIŞ TARİFİ

Yumurtaların aklarını ve sarılarını ayırın. Yumurta sarısını vanilya, un, süt, tuz, portakal kabuğu ve tarçınla karıştırın. Karışımı 15 dakika dinlendirin. Yumurta aklarını köpük halini alıncaya kadar çırpın. Ardından hamura ekleyin.

Yapışmaz bir tavada bir miktar margarini eritin. Hamuru porsiyonlar halinde tavada pişirin. Alt kısmı piştikten sonra üst kısmı da pişirin ve omeletleri bir çatal yardımıyla parçalara ayırın. Son olarak kuru üzümü ekleyip pişirmeye devam edin. Hazır olan tatlıları soğumamaları için önceden ısıtılmış fırında bekletebilirsiniz.

Hamuru pişirme işlemi sona erdikten sonra tavada şekeri hafifçe kavurun.

Tatlıları tavaya ekleyip şekerle kısa bir süre daha pişirin.

Tatlıyı servis tabaklarına alıp üzerine pudraşekeri serptikten sonra servis yapın.