



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

KäSESPätZLE

MasterChef

Hamur için:

3 adet büyük boy yumurta

300 gram un

120 ml su

1 tatlı kaşığı tuz

Sos için:

200 gram rendelenmiş Gruyere, Emmental veya Bergkäse (isteğe göre karışım)

2 yemek kaşığı tereyağı

2 büyük soğan (ince doğranmış)

Servis için:

Tuz ve karabiber

Taze maydanoz (isteğe bağlı, ince doğranmış)

Derin bir karıştırma kabında yumurtaları kırın ve üzerine tuz ekleyin.

Unu yavaşça eklerken aynı anda suyu da karıştırarak dökün.

Pürüzsüz, akışkan ama yoğun bir hamur elde edene kadar karıştırmaya devam edin.

Hamurun kıvamı, kaşıktan yavaşça düşecek şekilde olmalıdır.

Gerekirse çok az su veya un ekleyerek kıvamını ayarlayın.

Geniş bir tencerede bol tuzlu su kaynatın.

Hamuru spätzle tavası veya rendeye benzeyen özel bir delikli alet yardımıyla kaynar suya dökün.

Hamurunuz yoksa, hamuru düz bir spatula yardımıyla keserek suya bırakabilirsiniz.

Spätzle parçaları yüze çıkmaya başladığında piştiğini anlayabilirsiniz (yaklaşık 2-3 dakika).

Bir süzgeç yardımıyla alıp süzün.

Bir tavada tereyağını eritin ve ince doğranmış soğanları ekleyin.

Soğanları düşük-orta ateşte altın sarısı rengini alana kadar yavaşça karamelize edin.

Bu işlem yaklaşık 15-20 dakika sürebilir. rına dayanıklı bir kap hazırlayın ve bir kat spätzle yerleştirin.

Üzerine rendelenmiş peynir serpin.

Karamelize soğanların bir kısmını ekleyin.

Bu işlemi tüm malzemeler bitene kadar kat kat tekrarlayın.

Kabı önceden 180 dereceye ısıtılmış fırına koyun ve peynirler tamamen eriyip kabarcıca kadar (yaklaşık 10 dakika) pişirin.

Fırından çıkan sıcak Käsespätzle'nin üzerine taze çekilmiş karabiber serpin.

İsteğe bağlı olarak taze maydanoz ile süsleyin.

Not: Spätzle'nin kıvamı yemeğin kalitesini belirler. Hamurun çok sulu ya da çok sert olmamasına dikkat edin. Gruyere veya Emmental gibi yoğun aromalı peynirler, Käsespätzle'ye eşsiz bir lezzet katar. Farklı peynir karışımlarıyla denemeler yapabilirsiniz. Soğanların karamelize olması yemeğin tadını artırır. Bu nedenle sabırlı olun ve soğanları yakmamaya özen gösterin.



© lezzetler.com tarif no:181100 • ad:Käsespätzle • gönderen:dolu • indirme tarihi:02.04.2025 - 05:21