KAYGANALI KUZU ŞAŞLIK

http://www.hurriyet.com.tr

1 adet kuzu şaşlık
Kaygana hamuru için:
1 fincan süt
1 yemek kaşığı un
4 adet yumurta
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı tuz
Kızartmak için:
1 yemek kaşığı tereyağı

Süt, un, yumurta, tuz ve karabiberi derin bir karıştırma kabında 2 dakika kadar çatalla veya mikserle iyice çırpın. Daha sonra bu sulu hamuru, orta büyüklükteki tavada kızdırılmış tereyağına dökün. Karışımı tavaya iyice yayın. Kayganayı bir omlet pişirir gibi pişirin ve geniş bir servis tabağına alın.
Kuzu şaşlığı, üzerine zeytinyağı sürerek bir ızgarada çevire çevire kızartın. Veya bir tavanın içine 2 yemek kaşığı kadar zeytinyağı koyun. 2-3 dal biberiyeyi ve 2-3 diş sarımsağı bütün olarak yerleştirin. Şaşlığı da bu tavaya koyarak çevire çevire kızartın. Sonra altını orta ısıya getirecek şekilde kısın.
İyice kızaran şaşlığı tavadan alın, ılınınca 1 veya 2 santim kalınlığında doğrayın. Yuvarlak, omlet gibi pişen kayganayı, üç parmak genişliğine denk düşen üçgen parçalar halinde, keskin bir bıçakla kesin.
Servis tabağının içine rulo kesilmiş şaşlık dilimleri ile üçgen şeklinde kesilmiş kaygana dilimlerini yerleştirin. En üstüne de tavadaki biberiye ve sarımsağı çıkarılmış kızgın yağı dökerek servise sunun.

© lezzetler.com tarif no:141572 • adı:Kayganalı Kuzu Şaşlık • gönderen:nazgül • indirme tarihi:15.05.2024 - 21:25