PRENS ALBRECHT KAYGANASI

60 gr (1/3 su bardağı) kuru üzüm
1/4 su bardağı konyak
120 gr (1 su bardağı) un (elenmiş)
2 çorba kaşığı şeker
1/2 kahve kaşığı tuz
4 yumurtanın sarısı
400 gr (2 su bardağı) süt
5 yumurtanın akı
30 gr (2 çorba kaşığı) tereyağı
1 çorba kaşığı pudra şekeri

Küçük bir kasede üzümleri ıslatarak 30 dakika bir kenarda bekletiniz. Suyunu süzüp, üzümleri kağıt peçete üstüne çıkararak kurulayınız.
Un, şeker ve tuzu orta boy bir kaseye eleyiniz. Karışımın ortasını açıp, yumurta sarılarını ekleyiniz. Tahta bir kaşıkla yumurta sarılarını una yediriniz. Azar azar sütü ekleyip, iyice çırparak sulu bir hamur elde ediniz. Kuru üzümleri katıp karıştırınız.
Başka bir kasede yumurta aklarını, yumurta teli ya da elektrikli çırpıcıyla kar haline getiriniz. Madeni bir kaşıkla yumurta akını sulu hamura katınız.
Orta boy bir tavaya 1/2 çorba kaşığı yağ koyup, orta ateşte eritiniz. Yağ kızınca sulu hamurun yarısını tavaya dökünüz. Yaklaşık 4 dakika, kaygananın altı hafifçe kahverengileşene kadar pişiriniz. Kayganayı ısıtılmış bir servis tabağına çıkarınız. Tavaya, kalan 1/2 çorba kaşığı yağı koyup eritiniz. Yağ kızınca, kaygananın öteki yüzünü 4 dakika daha pişiriniz. Tavayı ateşten alınız.
Kayganayı altı eşit parçaya bölüp, ısıtılmış bir servis tabağına çıkararak sıcak olarak saklayınız.
Kalan sulu hamuru da aynı biçimde pişirip, parçalara bölünüz. Tavayı yeniden ateşe koyup, ilk pişirdiğiniz parçaları sık sık döndürerek 1-2 dakika ısıtınız. Kaygaları ısıtılmış bir servis tabağına aktarıp, üstlerine pudra şekeri serperek servis ediniz.

© lezzetler.com tarif no:63923 • adı:PRENS ALBRECHT KAYGANASI • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:07.05.2024 - 11:18