

Ispanaklı pankekler (Yotam Ottolenghi)

Préparation : 30 min • Cuisson : 10 min

Ingrédients

- 3 ila 4 ki i için:
- 250g ıspanak
- 110g un
- 1 yemek ka ı ı kabartma tozu dolusu
- 1 yumurta
- 50g tuzsuz tereya ı
- 1 ay ka ı ı kimyon tozu
- 150g süt
- 100g ince do ranmı ½ il so an (cevite)
- 1 yumurta beyazı
- 100g krem anti kıvamında tereya ı
- 1 limon kabu u rendesi
- 1,5 yemek ka ı ı ye il limon suyu
- 1 yemek ka ı ı ince do ranmı ½aze ki ni

Préparation

1. Önceki alı kanlıkların aksine, i te tuzlu bir tarif, ama herhangi bir tarif de il: Yotam Ottolenghi'den bir pancake tarifi, brunch masalarınıza veya ba ka herhangi bir ö üne harikalar katacak, ıspanaklı pancake.
2. E er bu efin bir tarifini daha önce denediyseniz, size mükemmel bir ekilde tatlandırıldıklarını ve herkesin, küçük büyük demeden, keyif alacağını söylememe gerek yok.
3. Ve özellikle, bu pancake'lere muhte em bir e lik eden limonlu tereya ını atlamayın.
4. Ek bilgi olarak, pancake'leri önceden hazırlayıp ısıtabilirsiniz, hatta her zaman elinizin altında hazır bulundurmak için dondurabilirsiniz.
5. Son olarak, daha küçük ya taki çocuklarınız için bu, onlara ıspanak yedirmenin mükemmel bir yoludur ve dokusu nedeniyle onlara daha 1 ya ına bile gelmeden verebilirsiniz Hazırlık süresi: 30 ila 40 dakika 3 ila 4 ki i için: Malzemeler: ıspanak un 1 yemek ka ı ı kabartma tozu dolusu 1 yumurta tuzsuz tereya ı ¼çay ka ı ı tuz 1 çay ka ı ı kimyon tozu süt ince do ranmı ½ il so an (cevite) 1 yumurta beyazı Pi irmek için zeytinya ı (QS) Tereya ı için: krem anti kıvamında tereya ı imon kabu u rendesi 1,5 yemek ka ı ı ye il limon suyu ¼çay ka ı ı tuz ¼çay ka ı ı beyaz biber 1 yemek ka ı ı ince do ranmı ½aze ki ni ¼çay ka ı ı kırmızı biber pulları Tarif: Tereya ından ba layın: di er malzemelerle karı tırın, pürüzsüz bir karı ım elde etmek için limon suyunu azar azar ekleyin.
6. Karı ımı streç filmle sarıp buzdolabında saklayın.
7. Ispanakları önceden yıkayıp biraz su ile bir tencerede çok hızlı bir ekilde pi irin.
8. Bir süzgeçte süzün ve so umaya bırakın.
9. So uduklarında, ellerinizle sıkıp mümkün oldu unca suyu çıkarın ve ardından kabaca do rayın.
10. Ayrı olarak, un, kabartma tozu, yumurta, eritilmiş tereya ı, tuz, kimyon ve sütü bir ırpıcı yardımıyla karı tırın.
11. Sonra cevitle mi ½ il so an, biber ve do ranmı ½spanakları ekleyin.
12. Önceden çırpılmış ½yumurta beyazını nazikçe ekleyerek bitirin.
13. Sıcak bir tavada biraz zeytinya ı ile pi irin: yakla ık 7 cm çapında pancake yapmak için yakla ık 2 yemek ka ı ı hamur dökün.
14. Her iki tarafını 2 dakika pi irin, ardından pancake'leri emici bir ka ıt havlunun üzerine yerle tirin.

15. Hamurunuz bitene kadar devam edin, ardından pancake'leri ılık/sıcak olarak limonlu tereya ı ile servis edin ve keyfini çıkarın!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com