

Johnny Kek

Geleneksel Johnny Cakes - Amerikan tarihli çıtır mısır unu gözlemeleri. Şurup ve tereyağıyla mükemmel olan otantik kahvaltı keklerimiz için kolay tarif.

10 min

HAZIRLIK

15 min

PIŞIRME

25 min

TOPLAM

4

PORSİYON

Medium

ZORLUK



Malzemeler

- 1 bardak un
- 2 yumurta
- 2.5 ay kaşığı kabartma tozu
- 2 yemek kaşığı şeker
- 1 ay kaşığı tuz
- 0.75 bardak süt
- 0.5 bardak su
- 0.5 bardak tereyağ
- 1 ay kaşığı vanilya özü
- 0.5 ay kaşığı muskat
- 1 bardak iri taneli mısır unu

Yapılışı

- 1 Kuru malzemeleri karıştırın**

Büyük bir kapta 1 su bardağı un, 2½ çay kaşığı kabartma tozu, 1 çay kaşığı tuz ve ½ çay kaşığı şekeri eşit şekilde karışana kadar çırpın.
- 2 Sıvı malzemeleri birleştirin**

Ayrı bir kapta 2 yumurtayı pürüzsüz olana kadar çırpın. ¾ su bardağı süt, ½ su bardağı su ve 1 çay kaşığı vanilya özütü ekleyerek iyice karışana kadar çırpın.
- 3 Hamuru yapın**

Sıvı malzemeleri kuru malzemelere dökün ve sadece karışana kadar nazıkçe karıştırın—küçük topaklar normaldir. ½ su bardağı rendelenmiş hindistan cevizini karıştırın ve hamurun 5 dakika dinlenmesini sağlayın.
- 4 Tavaı ısıtın**

Döküm demir tava veya ağır tavaı orta ateşte ısıtın (yaklaşık 175°C/350°F). 2 yemek kaşığı tereyağı ekleyin ve erimesini ve köpürmesini bekleyin.
- 5 Johnny cakes'leri pişirin**

Sıcak tavaya ¼ su bardağı hamurdan aralarında 5 cm mesafe bırakarak damlatın. Yüzeyinde kabarcıklar oluşana ve kenarlar katılaşıpna kadar 3-4 dakika pişirin.
- 6 Çevirin ve bitirin**

Her keki spatulayla dikkatlice çevirin ve altı altın sarısı ve çıtır olana kadar 2-3 dakika daha pişirin.
- 7 Sıcak bir tabağa aktarın ve sıcak ve çıtırken hemen servis edin.**

Besin Değerleri

410	8g	45g	22g	3g	12g	650mg
KALORI	PROTEIN	KARBONHIDRAT	YAĞ	LİF	ŞEKER	SODYUM

Porsiyon başına

İpuçları

En otantik lezzet ve doku için taş öğütülmüş mısır unu kullanın - nihai üründe fark edilir bir değişiklik yaratır.

Mısır ununun tam olarak nemlenebilmesi için hamurun pişirmeden önce 5 dakika dinlenmesini sağlayın, bu daha iyi doku sağlar.

Döküm demir tavanızın veya sac tavanızın düzgün şekilde ısınmış olduğundan emin olun - bir damla su anında cızırdayıp buharlaşmalıdır.

Hamuru fazla karıştırmayın - birkaç topak gayet normal ve daha yumuşak kekler sağlayacaktır.

Çevirmeden önce ilk tarafı iyice pişirin - altın sarısı ve katılaşmış olmalılar, yoksa çevrilirken dağılırlar.

Kalan partileri pişirirken bitmiş Johnny Cakes'leri 200°F fırında sıcak tutun.

Ekstra çıtır kenarlar için tavada biraz daha fazla yağ kullanın ve hamuru biraz daha ince yayın.

Tazeliği korumak ve acılaşmayı önlemek için kalan mısır ununu buzdolabında veya dondurucuda saklayın.