PETITE GOURMETS

RUS

Rus Pankek Blini

Geleneksel Rus blini krepleri - kahvaltı için mükemmel olan ince, narin krep. Süt, yumurta ve unla kolay tarif. Tatlı veya tuzlu soslarla servis edin.

15 min	25 min	40 min	4	Easy
HAZIRLIK	PIŞIRME	TOPLAM	PORSIYON	ZORLUK

Malzemeler

- 2 yumurta
- 2.5 bardak süt
- 1 yemek kaşığı sıvı yağ
- 2 yemek kaşığı tereyağ
- 1 çay kaşığı vanilya özü
- 1 yemek kaşığı şeker
- 0.5 çay kaşığı tuz
- 0.5 çay kaşığı kabartma tozu
- 1 bardak un

Yapılışı

1. **Make the batter**
   Crack 2 eggs into a large mixing bowl and whisk until smooth and well beaten.
2. Add 2.5 cups lukewarm milk to the eggs and whisk until completely combined.
3. Add 1 tablespoon melted butter, 2 tablespoons sugar, 1 teaspoon salt, 1 tablespoon vegetable oil, 0.5 teaspoon vanilla extract, and 0.5 teaspoon baking powder to the bowl. Whisk vigorously until all ingredients are fully incorporated and no lumps remain.
4. Gradually add 1 cup flour to the mixture, whisking continuously to prevent lumps from forming. Continue whisking until the batter is completely smooth and has the consistency of heavy cream.
5. **Cook the blini**
   Heat a non-stick pan or well-seasoned cast iron pan over medium heat until a drop of water sizzles and evaporates immediately. Lightly brush the pan with butter.
6. Pour 1/4 cup of batter into the center of the hot pan and immediately tilt and swirl the pan in a circular motion to spread the batter into a thin, even circle covering the bottom.
7. Cook for 45-60 seconds until the bottom is golden brown and the edges begin to lift and look dry. Carefully flip the blini using a thin spatula and cook for another 30-45 seconds until the second side is lightly golden.

8 Transfer the cooked blini to a plate and cover with a clean kitchen towel to keep warm and prevent drying out. Repeat with remaining batter, brushing the pan with butter between each blini as needed.

9 **Serve**

Serve the warm blini immediately with your choice of sweet toppings like jam, honey, or sour cream, or savory fillings like caviar, smoked salmon, or cheese.

Besin Değerleri

332	12g	38g	15g	2g	8g	511mg
KALORI	PROTEIN	KARBONHIDRAT	YAĞ	LIF	ŞEKER	SODYUM

Porsiyon başına

İpuçları

Unun tamamen su çekmesini sağlamak için hamuru pişirmeden önce 10-15 dakika dinlendirin, bu daha yumuşak blini elde edilmesini sağlar.

Daha pürüzsüz bir hamur elde etmek ve erimiş tereyağının katılaşmasını önlemek için soğuk süt yerine ılık süt kullanın.

Tava sıcaklığınızı küçük bir hamur damlasıyla test edin - hemen kızarmadan nazikçe cızırdamalı.

Hamur donmaya başlamadan önce mükemmel yuvarlak, ince blini oluşturmak için hamuru ekledikten sonra tavayı hızlıca çevirin.

Bitmiş blinileri bir tabağa yığın ve sıcak tutmak ve kurumasını önlemek için temiz bir mutfak bezle örtün.

Pişirme sırasında hamur çok kalın hale gelirse, doğru kıvamı elde edene kadar küçük miktarlarda süt ekleyerek kademeli olarak inceltın.

Tavayı her partiden sonra yıkamak yerine kağıt havlu ile temizleyin ve sadece tava kuru göründüğünde çok az miktarda tereyağı ekleyin.

Mükemmel üniform blini için hamuru her krep için tutarlı bir şekilde bölümlere ayırmak amacıyla 1/4 su bardağı ölçekli kap kullanın.