KİRAZ'IN MUTFAĞI

Murtuğa - Van

Süre: 15 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 5 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 10 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 2 kişilik

Malzemeler:

- 3 yemek kaşığı tereyağı
- 3 yemek kaşığı un
- 2 yumurta
- Bir tutam tuz

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Buğday/gluten, yumurta ve süt ürünleri.

Ön Hazırlık:

Yumurtaları bir kasede sarı ve beyazı tamamen homojen olana kadar çırpın, tuzu ekleyin. Unu eleyin. Tereyağı çabuk renk aldığı için tüm malzemeleri ocağın yanına alın; ateş başladıktan sonra beklemek gerekmez.

Yapılışı:

Kiraz'ın Mutfağı

1. Unu tereyağında kavurun:

- Tereyağını küçük, kalın tabanlı tavada kısık-orta ateşte eritin. Köpüklenme azalınca unu ekleyin.
- Tahta kaşıkla sürekli karıştırarak unu açık altın rengi alana ve ham un kokusu gidene kadar 4-5 dakika kavurun. Koyu kahverengiye çevirmeyin.

2. Yumurtayı ekleyin:

- Çırpılmış yumurtayı ince akışla tavaya dökerken hızlıca karıştırın. Karışım önce yumuşar, ardından kabarıp küçük parçalar hâlinde toparlanır.
- Ateşi kısın ve yumurta tamamen pişene kadar 2-3 dakika karıştırmayı sürdürün. Tavanın dibinde serbest sıvı kalmamalıdır.

3. Sıcak servis edin:

- Karışım kabarıp tane tane hâle gelince tavayı ocaktan alın. Bekletmeden tabaklara paylaştırın.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Murtuğa omlet gibi tek parça kalmamalı; kavrulmuş unun içinde yumurta parçaları kabarıp ayrılmalıdır. Unun rengi açık kalmalı, tereyağı yanık kokmamalıdır. Ateş fazla yüksekse tavayı kısa süre ocaktan çekin.

Servis Önerisi:

Van kahvaltısında sıcak sunulur. Tereyağı soğudukça donacağı için servis tabaklarını önceden ılıtın; yanında peynir ve sıcak çayla tamamlayabilirsiniz.

Saklama:

En iyi sonucu yeni pişince verir. Artanı kapalı kapta buzdolabında 1 gün saklayıp tavada kısık ateşte kısa süre ısıtın; tekrar ısıtırken az miktar tereyağı eklemek dokuyu yumuşatır.

>> **İpucu:** Yumurtayı tavaya eklerken ateşi kısın ve sürekli karıştırın; yüksek ısı yumurtayı iri omlet parçalarına çevirir.

Kiraz'ın Mutfağı