



Adaçayı tereyağı ile Pizokel

Tarif yazan V-ZUG A.Ş.



Hazırlama	20 Dak.
Dinlenme süresi	30 Dak.
Piştirme süresi	20 Dak.
Porsiyon	4

Adaçayı tereyağı ve dağ peyniri ile Grisons usulü pizokel. Bu yemek cevizimsi, aromatik, rustik ve hazırlaması kolaydır.

Hamur

- 300 g az yağlı lor
- 3 yumurta
- 50 ml süt
- 200 g karabuğday unu
- 100 g beyaz un
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 bir tutam toz muskat

Pizokel

- su
- tuz, yemek piştirme suyu için

Adaçayı tereyağı

- 50 g tereyağı
- 1 soğan, ince doğranmış
- 3 birkaç dal adaçayı, Yapraklar ince doğranmış
- 50 g Grisons dağ peyniri, iri rendelenmiş
- biraz frenk soğanı, ince kıyılmış





bazı ktır kızarmış soğan

Hamur

Bir kasede az yağlı lor peyniri, yumurta ve sütü karıştırın. Karabuğday unu, beyaz un, tuz ve muskat ekleyin, ardından bir tahta kaşıkla pürüzsüz bir hamur haline gelene kadar karıştırın. Hamuru örtün ve yaklaşık 30 dakika dinlenmeye bırakın.

Pizokel

Bir tencerede yüksek ateşte (seviye P) suyu kaynatın ve tuz ekleyin. Isıyı azaltın (seviye 7). Tavanın üzerine bir tel raf yerleştirin. Hamuru bir sıkma torbasına doldurun ve yaklaşık 1½ cm'lik bir açıklık oluşturmak için ucunu kesin. Hamuru uzun şeritler halinde tel rafa sıkın, her seferinde bir porsiyon, ve dikkatlice bir hamur kazıyıcı kullanarak suya bastırın. Pizokeller yüzeye çıkana kadar hafif ateşte pişirin, delikli bir kaşıkla çıkarın, süzün ve sıcak tutun. Tüm hamur kullanılana kadar tekrarlayın.

Servis

Yapışmaz bir tavada tereyağını yüksek ateşte (seviye 7) ısıtın. Soğanı ekleyin ve altın kahverengi olana kadar yaklaşık 3 dakika pişirin. Adaçayı ekleyin ve 2 dakika daha soteleyin. Pizokel ekleyin ve karıştırmak için çevirin. Pizokelleri tabaklara yerleştirin ve üzerine dağ peyniri, frenk soğanı ve çıtır soğan serpin.

Aksesuar

Makarna Tenceresi

yapışmaz kızartma tavası (28 cm ø)

Ek bilgi

Oluşturulma tarihi

07.04.2026

