

Johnny Kek

Geleneksel Johnny Cakes - Amerikan tarihli çıtır mısır unu gözlemeleri. Şurup ve tereyağıyla mükemmel olan otantik kahvaltılık 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 çay kaşığı kabartma tozu
- 2 yemek kaşığı şeker
- 1 çay kaşığı tuz
- 0.75 bardak süt
- 0.5 bardak su
- 0.5 bardak tereyağ
- 1 çay kaşığı vanilya özütü
- 0.5 çay kaşığı muskat
- 1 bardak iri taneli mısır unu

Yapılışı

1 Kuru malzemeleri karıştırın

Büyük bir kaptaki 1 su bardağı un, 2½ çay kaşığı kabartma tozu, 1 çay kaşığı tuz ve ½ çay kaşığı şekeri eşit şekilde karışana kadar çirpin.

2 Sıvı malzemeleri birleştirin

Ayrı bir kaptaki 2 yumurtayı pürüzsüz olana kadar çirpin. ¾ su bardağı süt, ½ su bardağı su ve 1 çay kaşığı vanilya özütü ekleyerek iyice karışana kadar çirpin.

3 Hamuru yapın

Sıvı malzemeleri kuru malzemelere dökün ve sadece karışana kadar nazikçe karıştırın—küçük topaklar

normaldir. ½ su bardağı rendelenmiş hindistan cevizini karıştırın ve hamurun 5 dakika dinlenmesini sağlayın.

4 Tavağı ısıtın

Döküm demir tava veya ağır tavayı 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 katılaşıana 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.

İpuçları

En otantik lezzet ve doku için taş öğütölmüş 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 saç 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 katılmış 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.

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