

Blini

Toplam 35 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 20 dk

6 kişilik

Kolay

~220 kcal

Açılış 6/10

Rus blini krepleri ince hamurla tavada pişer, ekşi krema ya da reçelle sofraya gelir.

Malzemeler

- 250 gr Un
- 500 ml Süt
- 2 adet Yumurta
- 40 gr Tereyağ

Yapılış

1. Un, süt ve yumurtayı akışkan hamur olana kadar çırpın.
2. Tavaya ince kat dökün.
3. Krepleri toplam 20 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Hamuru dinlendirin; ince krepler tavada daha eşit ve narin pişer.

SERVIS ÖNERİSİ

Ekşi krema ve reçelle, blinileri 111 halde servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta