

Kulebyaka

Toplam 110 dk Hazırlama 10 dk · Pişirme 40 dk 8 kişilik Zor ~470 kcal Açılış 16/10

Rus somonlu kulebyaka, pirinç ve mantarlı dolguyu mayalı hamur içinde fırında pişirir.

Malzemeler

- 600 gr Somon fileto
- 500 gr Un
- 1 su bardağı Pirinç
- 250 gr Mantar
- 1 adet Yumurta
- 1 tatlı kaşığı Kuru maya

Yapılış

- Mayalı hamuru hazırlayıp 10 dakika dinlendirin.
- Pirinç ve mantarlı dolguyu pişirin.
- Somon ve dolguyu hamura sarımsaklı 10 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Hamuru en az 20 dakika dinlendirmek gluteni gevşetir, açıldığında elastik olmasını sağlar.

SERVİS ÖNERİSİ

Dilimleyip 11 servis edin, yanlarında kremitli sos sunabilirsiniz.

Alerjenler

Gluten

Yumurta

Deniz ürünleri