

# Lángos

Toplam 40 dk Hazırlama 20 dk · Pişirme 20 dk 6 kişilik Orta ~288 kcal Açılış 5/10

Lángos, mayalı hamurun kızartılmasıyla ekşi krema ve peynirle tamamlandığı, Macaristan sokak tezgahlarındaki en sevilen sıcak içeceklerdendir.

## Malzemeler

- 500 gr Un
- 1 paket Instant maya
- 250 ml Süt
- 1 çay kaşığı Tuz
- 2 su bardağı Ayçiçek yağı
- 150 gr Ekşi krema
- 2 diş Sarımsak
- 120 gr Kaşar peyniri

## Yapılış

1. Un, maya, süt ve tuzla yumuşak hamur yoğurup mayalandırın.
2. Hamuru bezelere ayırıp 15 dakika daha dinlendirin.
3. Bezeleri elinizle açarak yağda iki yüzünü kızartın.
4. Ekşi krema, sarımsak ve kaşar peyniriyle üstünü tamamlayın.
5. Lángos'u bekletmeden sıcak servis edin.

### PÜF NOKTASI

Hamuru çok ince açmamak kızartmalarını yumuşak kalmasını sağlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine ekstra peynir serpererek sıcak servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt