

Langos

Toplam 60 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 15 dk

6 kişilik

Orta

~390 kcal

Açılış 5/10

Macar langos k1zartma mayalı hamurun üzerine sarımsak yağ, ekşi krema ve peynir al1r.

Malzemeler

- 500 gr Un
- 7 gr Maya
- 200 gr Ekşi krema
- 150 gr Kaşar peyniri

Yapılış

1. Un, maya ve suyla hamur yoğurup 35 dakika mayalandırın.
2. Hamuru parçalara ayırın.
3. Kızartmada 3-4 dakika kızartma ve peynirle servis edin.

PÜF NOKTASI

Hamuru mutfak beziyle örtüp odasında bekletirseniz daha kolay açılır.

SERVIS ÖNERİSİ

Sıcak sunun, üstüne sarımsaklı ve rendelenmiş peynir ekleyin.

Alerjenler

Gluten

Süt