

Mazurek

Toplam 45 dk Hazırlama 20 dk · Pişirme 25 dk 10 kişilik Orta ~214 kcal Açılış 2/10

Mazurek, kışa hamur tabanına reçel ve yemişle tamamlayarak Polonya bayram sofralarında önce ama gösterişli bir tatlı rolü üstlenir.

Malzemeler

- 2 su bardağı Un
- 100 gr Tereyağı
- 1 adet Yumurta
- 0.8 su bardağı Kayısı Reçeli
- 0.5 su bardağı Badem

Yapılışı

1. Hamuru hazırlayıp tabana yayın.
2. Tabanı 180°C fırında 20 dakika pişirin.
3. Üstüne reçel ve badem yayın soğutarak servis edin.

PÜF NOKTASI

Hamuru ince yaymak mazureğin karakteristik alçak formunu korur.

SERVIS ÖNERİSİ

Küçük kareler halinde servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta

Kuruyemiş