

# Moskova Dereotlu Lahana Blini

Toplam 40 dk

Hazırlama 18 dk · Pişirme 22 dk

4 kişilik

Orta

~285 kcal

Rus usulü dereotlu lahana blini, ince blini hamurunu yumuşamış lahana ve dereotuyla doldurarak sıcak bir kahvaltılık yapar.

## Malzemeler

- 1.5 su bardağı Un
- 1.5 su bardağı Süt
- 2 adet Yumurta
- 300 gr Beyaz lahana
- 0.3 demet Dereotu

## Yapılış

- Un, süt ve yumurtayı hamuru 15 dakika dinlendirin.
- Lahanayı tavada 8 dakika yumuşayana kadar kavurun.
- Blini hamurunu ince döküp iki yüzlü pişirin.
- Lahana ve dereotunu blinilere paylaşarak katlayın.

### PÜF NOKTASI

Hamuru dinlendirmek blinilerin yumuşamasına yardımcı olur.

### SERVIS ÖNERİSİ

Smetana veya yoğurtla servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta