

Moskova Pelmeni Kasesi

Toplam 72 dk Hazırlama 60 dk · Pişirme 12 dk 6 kişilik Zor ~520 kcal

Pelmeni, ince hamurun içine kıyma harç kapatıp kaynar suda haşlayan, smetana ve tereyağıyla servis edilen Rus mantıdır.

Malzemeler

- 4 su bardağı Un
- 1 adet Yumurta
- 350 gr Dana kıyma
- 250 gr Kuzu kıyma
- 1 adet Soğan
- 1 su bardağı Smetana
- 2 yemek kaşığı Tereyağı
- 0.3 demet Dereotu

Yapılışı

- Un, yumurta, tuz ve suyla sert hamur yoğurun.
- Hamuru 30 dakika kapalı dinlendirin.
- Kıymaları rendelenmiş soğan, tuz ve karabiberle iç hazırlayın.
- Hamuru ince açıp küçük yuvarlaklar kesin.
- Her parçaya iç koyup yarım ay kapatıp uçları birleştirin.
- Pelmenileri kaynar suda yüzeye çıktıktan sonra 4 dakika haşlayın.

PÜF NOKTASI

Hamuru ince açmak pelmenin haşlanma süresini azaltır.

SERVIS ÖNERİSİ

Smetana, dereotu ve karabiberle sıcak kaselerde sunun.

Alerjenler

Gluten

Yumurta

Süt