

Pelmeni

Toplam 82 dk

Hazırlama 70 dk · Pişirme 12 dk

6 kişilik

Zor

~430 kcal

Açılış 16/10

Rus mantı pelmeni, kıymalı ince hamurda saklar ve sıcak suda kısaca pişer.

Malzemeler

- 500 gr Un
- 1 adet Yumurta
- 400 gr Dana kıyma
- 200 gr Ekşi krema

Yapılış

1. Un, yumurta ve suyla hamur yoğurun.
2. Hamuru açarak kıymalı ile kapatın.
3. Pelmenileri kaynar suda 10-12 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Hamuru ince açmak pelmenilerin kışlamada diri kalmasını kolaylaştırır.

SERVIS ÖNERİSİ

Pelmenileri sıcak sunun, üstüne ekşi krema koyup dereotu serpin.

Alerjenler

Gluten

Yumurta

Süt