

Türós Batyu

Toplam 50 dk

Hazırlama 30 dk · Pişirme 20 dk

8 kişilik

Orta

~256 kcal

Açılış 15/10

Türós batyu, lorlu içi kat kat hamura sarı larve kahvaltıda tatlı ihtiyetine de yenebilen klasik bir Macar fırın çöreğidir.

Malzemeler

- 8 adet Milföy hamuru
- 250 gr Lor peyniri
- 3 yemek kaşığı Toz şeker
- 1 adet Yumurta

Yapılış

- Lor, şeker ve yumurtayı karıştırın.
- İçi hamura koyup bohça gibi kapatın.
- Çörekleri 190°C fırında 20 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

İçi çok sulu bırakmamak için çöreğin ortasını fırında 15 dakika kurutun.

SERVİS ÖNERİSİ

Pudra şekeri serperek 11 servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta