

# Túrós Gombóc

Toplam 28 dk

Hazırlama 18 dk · Pişirme 10 dk

5 kişilik

Orta

~228 kcal

Açılış 2/10

Túrós gombóc, lorlu hamuru galeta içinde yuvarlayarak yumuşak, sütlü ve tatlı bir Macar lokmasıdır.

## Malzemeler

- 300 gr Lor peyniri
- 1 adet Yumurta
- 1 su bardağı Galeta unu
- 0.3 su bardağı Toz şeker

## Yapılışı

- Lor, yumurta ve yarım bardak galetayı karıştırın.
- Toplar yapıp 4 dakika haşlayın.
- Kalan galetaya bulayıp servis edin.

### PÜF NOKTASI

Hamuru kısıp soğutmak şekli korur.

### SERVIS ÖNERİSİ

Üstüne ince çekilmiş kakao ve iri kıymalı Antep fıstığı ekleyip küçük porsiyon tabağında sunun.

## Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta