

# Vareniki

Toplam 75 dk

Hazırlama 60 dk · Pişirme 15 dk

6 kişilik

Orta

~380 kcal

Açılış 16/10

Vareniki, patatesli içle kapanan yarımay mantıların tereyağ ve yoğurtla servis edilen halidir.

## Malzemeler

### Hamur için

- 500 gr Un
- 1 adet Yumurta
- 600 gr Patates
- 60 gr Tereyağ

## Yapılış

1. Hamuru yoğurup 20 dakika dinlendirin.
2. Patatesli içle mantı kapatın.
3. Varenikleri kaynar suda 10 dakika haşlayın.

### PÜF NOKTASI

Patates içini soğutmadan hamura koymayın, sıcak kenarlar gevşetir.

### SERVIS ÖNERİSİ

Tereyağında kızdırılmış soğan ve yoğurtla servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta