

# Blini

Toplam 35 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 20 dk

6 kişilik

Kolay

~220 kcal

Açılış 6/10

Rus blini krepleri ince hamurla tavada pişer, ekşi krema ya da reçelle sofraya gelir.

## Malzemeler

- 250 gr Un
- 500 ml Süt
- 2 adet Yumurta
- 40 gr Tereyağ
- 0.5 çay kaşığı Tuz

## Yapılış

1. Un, süt, yumurta ve tuzu akışkan hamur olana kadar çırpın.
2. Hamuru 15 dakika dinlendirin, un suyu çeksin ve krepler yırtılmasın.
3. Krep tavasını yağlayıp orta ateşte 1 dakika ısıtın.
4. Hamurdan ince tabaka döküp her yüzünü 1 dakika pişirin.
5. Bliniyi üst üste alıp tereyağ sürün ve sıcak servis edin.

### PÜF NOKTASI

Hamuru dinlendirin; ince krepler tavada daha eşit ve narin pişer.

### SERVIS ÖNERİSİ

Ekşi krema ve reçelle, blinileri 111 halde servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta