>HAMUR İŞLERI

Hortobágyi Palacsinta

Toplam 48 dk · Haz1rl1k 24 dk · Pişirme 24 dk · 4 kişilik · Orta · ~314 kcal · Açl1k bar1 5/10

Hortobágyi palacsinta, etli iç dolgusunu krep içine sar1p paprika sosla tamamlayarak zengin bir Macar ana yemek kurar.

Malzemeler

- 1 su bardağ1 Un
- 2 adet Yumurta
- 250 gr Dana k1yma
- 0.5 su bardağ1 Yoğurt
- 1 çay kaşğ1 Tatl1 paprika

Yap1l1ş1

1. İnce krepleri haz1rlay1p üst üste kurumadan bekletin.
2. Tavuklu iç harc1 tavada 10 dakika pişirin.
3. İç harc1 kreplere paylaşt1r1p rulo sar1n.
4. Krepleri f1r1kab1na k1vr1m yerleri alta gelecek şekilde dizin, aç1lmas1n.
5. Paprika sosunu üstüne gezdirin.
6. Krepleri 190°C f1r1nda 10 dakika f1r1nlay1n.

PÜF NOKTASI

Krepleri ince yapmak sar1ms1ras1nda kolayl1k sağlar.

SERVIS ÖNERISI

S1cak servis edin, üstüne paprika sos gezdirip ekşi krema verin.

Alerjenler

Gluten · Süt · Yumurta