

# Kluski Leniwe

Toplam 26 dk

Hazırlama 6 dk · Pişirme 10 dk

4 kişilik

Kolay

~258 kcal

Açılış 6/10

Kluski leniwe, taze peyniri unlu yumuşak hamura dönüştürüp haşlayarak sade, yumuşak ve tereyağıyla parlayan bir Polonya klasiği sunar.

## Malzemeler

- 250 gr Taze peynir
- 1 su bardağı Un
- 1 adet Yumurta
- 20 gr Tereyağı

## Yapılış

1. Malzemeleri ölçüp tezgaha alınsın. Sonraki adımla aksmadan ilerlesin diye kapları hazırlayın.
2. Hamuru unlu tezgahta 4 dakika yoğurun, yüzeyi pürüzsüzleşsin.
3. Hamuru şerit yapın.
4. Kluski'leri 4 dakika haşlayıp tereyağıyla servis edin.
5. Yüzeyi parlakken sıcak servis edin, soğursa buharı gevrek dokuyu yumuşatır.

### PÜF NOKTASI

Hamuru fazla yoğurmamak pişince sertleşmesini önler.

### SERVIS ÖNERİSİ

Ilık servis edin, üstüne tereyağı gezdirip tarçın serpebilirsiniz.

## Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta