

Kulebyaka

Toplam 190 dk Hazırlama 10 dk · Pişirme 52 dk 8 kişilik Zor ~470 kcal Açılış 16/10

Rus somonlu kulebyaka, pirinç ve mantarlı dolguyu mayalı hamur içinde fırında pişiririz.

Malzemeler

- 600 gr Somon fileto
- 500 gr Un
- 1 su bardağı Pirinç
- 250 gr Mantar
- 1 adet Yumurta
- 1 tatlı kaşığı Kuru maya
- 1 tatlı kaşığı Tuz

Yapılışı

1. Mayalı hamuru yoğurun ve 40 dakika kabarması için dinlendirin.
2. Pirinci 12 dakika pişirin, mantarları tavadaki suyunu çekene kadar kavurun.
3. Somonu tuzlayıp pirinçli ve mantarlı dolguyu 10 dakika soğutun.
4. Hamuru açın dolgu ve somonu ortasına yerleştirip kenarları kapatın.
5. Kulebyakayı 15 dakika tepside dinlendirin, hamur fırında kızarmasına kadar pişirin.
6. 180°C fırında 40 dakika kızarana kadar pişirin.
7. Dilimlemeden önce 10 dakika bekletin, böylece somonlu iç hamurdan dışarı çıkamaz.

PÜF NOKTASI

Hamuru en az 20 dakika dinlendirmek gluteni gevşetir, açıldığında elastik olmasını sağlar.

SERVİS ÖNERİSİ

Dilimleyip 11 servis edin, yanlarında kremitli sos sunabilirsiniz.

Alerjenler

Gluten

Yumurta

Deniz ürünleri