

Lángos

Toplam 85 dk Hazırlama 20 dk · Pişirme 20 dk 6 kişilik Orta ~288 kcal Açılış 5/10

Lángos, mayalı hamurun kızartılmasıyla ekşi krema ve peynirle tamamlandığı, Macaristan sokak tezgahlarındaki en sevilen sıcak tatlıdır.

Malzemeler

- 500 gr Un
- 1 paket Instant maya
- 250 ml Süt
- 1 çay kaşığı Tuz
- 2 su bardağı Ayçiçek yağı
- 150 gr Ekşi krema
- 2 diş Sarımsak
- 120 gr Kaşar peyniri

Yapılışı

1. Un, maya, süt ve tuzla yumuşak bir hamur yoğurun.
2. Hamuru 45 dakika mayalandırın hacmi belirgin artsın.
3. Hamuru bezelere ayırıp yağlı tezgahta 10 dakika dinlendirin.
4. Bezeleri ortasını ince, kenarları hafif kalınsı diskler halinde açın.
5. Lángosları 175°C yağda her yüzü 2 dakika kızartın.
6. Sarımsak yağı, ekşi krema ve kaşar peynirini üstüne ekleyip sıcak servis edin.
7. Kremayı kızartılmış keçe ince sürün, böylece lángos ortası hamurlaşmaz.

PÜF NOKTASI

Hamuru çok ince açmamak kızartılınca kenarları yumuşak kalmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine ekstra peynir serperek sıcak servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt