

# Langos

Toplam 95 dk

Hazırlama 45 dk · Pişirme 15 dk

6 kişilik

Orta

~390 kcal

Açılış 15/10

Macar langos k1 zarfı mayalı hamurun üzerine sarımsak yağ, ekşi krema ve peynir al1r.

## Malzemeler

- 500 gr Un
- 7 gr Maya
- 200 gr Ekşi krema
- 150 gr Kaşar peyniri

## Yapılış

1. Un, maya ve suyla hamur yoğurup 35 dakika kabarana kadar mayalandırın.
2. Hamuru parçalara ayırıp tezgahta ince yuvarlaklar halinde açın.
3. Açılan hamurları kızgın yağda 3-4 dakika iki yüzü kızarana kadar kızartın.
4. Langosları süzdürüp üstlerine krema ve peynir ekleyerek sıcak servis edin.

### PÜF NOKTASI

Hamuru mutfak beziyle örtüp oda sıcaklığında bekletirseniz daha kolay açılır.

### SERVIS ÖNERİSİ

Sıcak sunun, üstüne sarımsaklı ve rendelenmiş peynir ekleyin.

## Alerjenler

Gluten

Süt