

# Mazurek

Toplam 45 dk Hazırlama 20 dk · Pişirme 25 dk 10 kişilik Orta ~214 kcal Açılış 2/10

Mazurek, kışa hamur tabanına reçel ve yemişle tamamlayarak Polonya bayram sofralarında önce ama gösterişli bir tatlı rolü üstlenir.

## Malzemeler

- 2 su bardağı Un
- 100 gr Tereyağı
- 1 adet Yumurta
- 0.8 su bardağı Kayısı Reçeli
- 0.5 su bardağı Badem

## Yapılışı

1. Hamuru hazırlayın ve tabanına önce yayın.
2. Tabanı 20 dakika soğutun, fırına çekmesin.
3. Tabanı 180°C fırında 20 dakika pişirin.
4. Reçeli 1 tabana ince sürün.
5. Bademleri üstüne dizip 10 dakika dinlendirin.
6. Mazureki tamamen soğuyunca dilimleyin.

### PÜF NOKTASI

Hamuru ince yaymak mazureğin karakteristik alçak formunu korur.

### SERVIS ÖNERİSİ

Küçük kareler halinde servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta

Kuruyemiş