

# Moskova Dereotlu Lahana Blini

Toplam 40 dk

Hazırlama 18 dk · Pişirme 22 dk

4 kişilik

Orta

~285 kcal

Açlık bar 6/10

Rus usulü dereotlu lahana blini, ince blini hamurunu yumuşamış lahana ve dereotuyla doldurarak sıcak bir kahvaltılık yapar.

## Malzemeler

- 1.5 su bardağı Un
- 1.5 su bardağı Süt
- 2 adet Yumurta
- 300 gr Beyaz lahana
- 0.3 demet Dereotu
- 1 yemek kaşığı Tereyağı
- 0.5 çay kaşığı Tuz

## Yapılışı

1. Başlangıçta un ve yağ malzemeleri ayrı tutun, karıştırma aşamasında temiz ilerlesin.
2. Un, süt ve yumurtayı bir hamuru 15 dakika dinlendirin.
3. Lahana tavada 8 dakika yumuşayana kadar kavurun.
4. Blini hamurunu ince döküp iki yüzlü pişirin.
5. Lahana ve dereotunu blinilere paylaşarak katlayın.

### PÜF NOKTASI

Hamuru dinlendirmek blinilerin yitirmemesi için önemlidir.

### SERVIS ÖNERİSİ

Smetana veya yoğurtla servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta