

# Moskova Ekşi Kremalı Pelmeni Tavası

Toplam 63 dk Hazırlama 15 dk · Pişirme 18 dk 4 kişilik Orta ~560 kcal Açılış 17/10

Rus pelmeni tavası haşlanmış etli mantı hamuru, tereyağında kızartılarak ekşi krema ve dereotuyla sıcak pratik bir şekilde servis edilir.

## Malzemeler

- 3 su bardağı Un
- 1 adet Yumurta
- 400 gr Dana kıyma
- 1 adet Soğan
- 2 yemek kaşığı Tereyağ
- 1 su bardağı Ekşi krema
- 0.3 demet Dereotu
- 0.8 su bardağı Su
- 1 çay kaşığı Tuz
- 0.5 çay kaşığı Karabiber

## Yapılışı

1. Un, yumurta ve suyla sert bir mantı hamuru yoğurun.
2. Kıyma ve rendelenmiş soğanla iç harcını hazırlayın.
3. Hamuru ince açarak küçük pelmeniler kapatın.
4. Pelmenileri kaynar suda 7-8 dakika haşlayın.
5. Tereyağında 1 dakika kızartarak ekşi krema ve dereotuyla servis edin.

### PÜF NOKTASI

Pelmeniye haşladıktan sonra süzmek tavada daha iyi kızarmalarını sağlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Ekşi krema, dereotu ve karabiberle sıcak servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Yumurta

Süt