

Moskova Pelmeni

Toplam 67 dk Hazırlama 15 dk · Pişirme 12 dk 6 kişilik Zor ~520 kcal Açılış 17/10

Pelmeni, ince hamurun içine dana kıymalı harç koyup haşlayarak smetana ve tereyağıyla servis edilen Rus mantıdır.

Malzemeler

- 4 su bardağı Un
- 1 adet Yumurta
- 500 gr Dana kıyma
- 1 adet Soğan
- 1 su bardağı Smetana
- 3 yemek kaşığı Tereyağı
- 1 çay kaşığı Karabiber
- 1 tatlı kaşığı Tuz

Yapılışı

1. Un, yumurta, tuz ve suyla sert hamur yoğurun.
2. Kıyma rendelenmiş soğan, tuz ve karabiberi karıştırın.
3. Hamuru ince açarak küçük yuvarlaklar kesin.
4. Her parçaya kıymalı harç koyup yarıya kapatın.
5. Pelmenileri kaynar suda 7-8 dakika haşlayın.
6. Smetana ve tereyağıyla servis edin.

PÜF NOKTASI

Hamuru ince açmak pelmenin kısımlarında eşit haşlanmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Smetana, karabiber ve eritilmiş tereyağıyla servis edebilirsiniz.

Alerjenler

Gluten

Yumurta

Süt