

Pelmeni

Toplam 112 dk Hazırlama 10 dk · Pişirme 12 dk 6 kişilik Zor ~430 kcal Açılış 16/10

Rus mantı pelmeni, kıymalı ince hamurda saklar ve sıcak suda kısık ateşte pişer.

Malzemeler

- 500 gr Un
- 1 adet Yumurta
- 400 gr Dana kıyma
- 200 gr Ekşi krema
- 1 tatlı kaşığı Tuz
- 1 çay kaşığı Karabiber

Yapılış

1. Un, su, yumurta ve tuzla sert hamur yoğurun, 30 dakika dinlendirin.
2. Kıyma soğan, tuz ve karabiberi karıştırılarak harc hazırlayın.
3. Hamuru ince açın küçük yuvarlaklar kesin ve harç ortalarına koyun.
4. Pelmenileri yarım kapatın uçları birleştirip halka şekli verin.
5. Kaynar tuzlu suda yüzeye çıktıktan sonra 5 dakika haşlayın.
6. Süzüp tereyağı ve ekşi kremayla servis edin, hamurlar beklerse birbirine yapışmasın.

PÜF NOKTASI

Hamuru ince açmak pelmenilerin kışlamada diri kalmasını kolaylaştırır.

SERVIS ÖNERİSİ

Pelmenileri sıcak sunun, üstüne ekşi krema koyup dereotu serpin.

Alerjenler

Gluten

Yumurta

Süt