

# St Petersburg Somonlu Blini

Toplam 53 dk

Hazırlama 35 dk · Pişirme 18 dk

6 kişilik

Orta

~290 kcal

Açılış 14/10

Rus somonlu blini, küçük mayalı krepleri ekşi krema, dereotu ve tütülenmiş somonla tamamlayarak zarif bir aperatif tabağı yapar.

## Malzemeler

- 1.5 su bardağı Un
- 1 su bardağı Süt
- 2 adet Yumurta
- 1 çay kaşığı Kuru maya
- 0.8 su bardağı Ekşi krema
- 180 gr Tütülenmiş somon
- 0.3 demet Dereotu

## Yapılışı

1. Süt, maya, un ve yumurtayı karıştıran hamur yapın.
2. Hamuru 25 dakika 110°C'de kabartın.
3. Küçük blinileri yağlı tavada iki yüzü toplam 3 dakika pişirin.
4. Blinileri 110°C'ye getirin.
5. Ekşi krema, somon ve dereotuyla servis edin.

### PÜF NOKTASI

Hamuru 25 dakika kabartmak blinileri daha süngerimsi yapar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Dereotu ve limon kabuğu rendesiyle 110°C'de servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta

Deniz ürünleri