

# Tavuklu Hortobagyı Palacsinta

Toplam 70 dk Hazırlama 35 dk · Pişirme 35 dk 6 kişilik Zor ~380 kcal Açılış 16/10

Macar mutfağının lezzetli klasiği Hortobagyı palacsinta; ince krepler tavuklu paprika harçla doldurulup ekşi krema soslu paprika sosla fırınlanarak bayram sofralarında vazgeçilmezdir.

## Malzemeler

### Krep için

- 180 gr Un
- 2 adet Yumurta
- 350 gr Didiklenmiş tavuk eti
- 150 gr Ekşi krema
- 1 tatlı kaşığı Toz kırmızı biber
- 1 adet Kuru soğan
- 1 su bardağı Tavuk suyu
- 1 tatlı kaşığı Tuz
- 0.5 tatlı kaşığı Karabiber
- 30 gr Tereyağı
- 1 yemek kaşığı Domates salçası (opsiyonel)

## Yapılışı

- Krep hamurunu hazırlayın: un + yumurta + 1 su bardağı süt + 1 tutam tuz + 1 yemek kaşığı eritilmiş tereyağı; çırpın 15 dakika dinlendirin.
- İnce krepleri sıcak yağlanmış tavada her iki yüzü hafif altın olana kadar pişirin (her krep ~1 dakika).
- Tavada tereyağında doğranmış soğan 4 dakika pembeleştirin; toz kırmızı biber, opsiyonel domates salçası tuz ve karabiberi ekleyip 1 dakika kavurun, didiklenmiş tavuk ve yarım ölçü ekşi kremayı katıp 15 dakika pişirin.
- Krepleri açılan ortalarına 2 yemek kaşığı tavuklu harç koyun, kenarları kapatarak rulo yapın yağlanmış fırın kabına dizin.
- Kalan ekşi kremayı tavuk suyuyla pürüzsüzleştirip krepleri üzerine dökün; 180°C fırında 15 dakika üst kısırdan kadar pişirip servis edin.

### PÜF NOKTASI

Krepleri bir gün önceden hazırlarsanız doldururken yitirdiği azaltır. Paprika sosu kaynama noktasına yaklaştığında kaynatmayı ekşi krema kesilebilir.

### SERVİS ÖNERİSİ

Üstüne ekstra paprika sos ve bir kaşık ekşi krema gezdirip taze maydanozla sıcak servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta