

Túrós Batyu

Toplam 50 dk

Hazırlama 30 dk · Pişirme 20 dk

8 kişilik

Orta

~256 kcal

Açılış 5/10

Túrós batyu, Macar fırın kaşığı; milföy hamuru kareler halinde kesilip ortasına lor peyniri, toz şeker, yumurta, vanilya ve limon kabuğundan oluşan dolgu yatırılarak bohça formunda kapatıldıktan sonra 200°C fırında üst yüzü altı renge gelene kadar pişirilir.

Malzemeler

- 8 adet Milföy hamuru
- 0.5 tatlı kaşığı Limon kabuğu rendesi
- 1 tutam Tuz

Dolgu için

- 250 gr Lor peyniri

Hamur için

- 3 yemek kaşığı Toz şeker
- 1 adet Yumurta
- 0.5 tatlı kaşığı Vanilya

Yapılışı

1. Lor peynirini tülbentle 5 dakika süzdürüp çatalla ezin; toz şeker, yumurta, vanilya, limon kabuğu ve bir tutam tuzla harmanlayarak dolguyu hazırlayın.
2. Milföy hamurlarını 12 cm kareler halinde kesin; her karenin ortasına 1 yemek kaşığı dolgu yatırın.
3. Hamurun dört köşesini ortada birleştirip bohça formunda sıkılarak yerleri alta gelecek şekilde yağlı kâğıtli tepsiye dizin.
4. Üst yüzlerini çırpılmış yumurta beyazıyla fırçalayın.
5. 200°C fırında 15-20 dakika üst yüzleri altı renge gelene ve hamur kabarana kadar pişirin.
6. Fırından çıktıktan sonra batyular 3 dakika dinlendirip pudra şekeri serpererek servis edin.

PÜF NOKTASI

Lor peynirinin nemini tülbentle 5 dakika süzdürün; aksi halde dolgu sulanmış milföy hamurunu çözer. Limon kabuğu Macar túrós klasik imzası vanilya ile birlikte eklenirse aroma derinleşir.

SERVIS ÖNERİSİ

Sıcak batyular tabağa alıp üzerlerine pudra şekeri serpin; yanına bir kâse ekşi krema veya bal yatırarak Macar kahvaltısı sofranızı tamamlayın.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta