

Túrós Csusza

Toplam 25 dk

Hazırlanma 10 dk · Pişirme 15 dk

4 kişilik

Kolay

~336 kcal

Açılış 6/10

Túrós csusza, erişteyi lor peyniri ve ekşi kremayla birleştiren, Macar ev mutfağının tadını ama derin rahatlık veren tabaklarındandır.

Malzemeler

- 300 gr Erişte
- 200 gr Lor peyniri
- 1 su bardağı Ekşi krema
- 20 gr Tereyağı
- 1 çay kaşığı Tuz

Yapılışı

1. Erişteyi tuzlu kaynar suda 8 dakika haşlayın ve yarım bardak suyunu ayırın.
2. Tereyağı tavada eritip ekşi kremayı ekleyin.
3. Tereyağı ve ekşi kremayı tavadaki tereyağıyla 2 dakika sızdırın.
4. Erişteyi sosla alıncaya kadar ekleyip kaplama kıvamına getirin.
5. Lor peynirini ekleyip 1 dakika çevirin, peynir tamamen eriyip dokusu kaymasın.
6. Erişteyi lor peyniriyle servis edin.

PÜF NOKTASI

Makarnanın suyunu birkaç kaşık kayırmak peyniri daha kremamsı yapmaya yardımcı olur.

SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine ekstra karabiber serpererek servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt