

Túrós Gombóc

Toplam 88 dk

Hazırlama 18 dk · Pişirme 10 dk

5 kişilik

Orta

~228 kcal

Açılış 2/10

Túrós gombóc, lorlu hamuru galeta içinde yuvarlayarak yumuşak, sütlü ve tatlı bir Macar lokmasıdır.

Malzemeler

- 300 gr Lor peyniri
- 1 adet Yumurta
- 1 su bardağı Galeta unu
- 0.3 su bardağı Toz şeker
- 80 gr İrmik
- 30 gr Tereyağı

Yapılış

- Lor, yumurta ve irmiği çatalla ezerek karıştırın.
- Harç 1 saat buzdolabında dinlensin, irmik şişsin diye.
- Harçtan ceviz büyüklüğünde toplar yapıp kaynar suya bırakın.
- Topları 14 dakika yüzeye çıkmak kadar haşlayın.
- Galetayı tereyağına 3 dakika altın renk alana kadar kavurun.
- Süzülen topları galetaya bulayıp şekli kremayla servis edin.

PÜF NOKTASI

Hamuru kısa soğutmak şekli korur.

SERVIS ÖNERİSİ

Túrós gombóc topları galeta kaplamasıyla 1 bardak sütü içeren tabağa alıp şekerli yüzeyini üstte bırakın.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta

Kuruyemiş