

Vareniki

Toplam 75 dk

Hazırlama 60 dk · Pişirme 15 dk

6 kişilik

Orta

~380 kcal

Açılış 16/10

Vareniki, patatesli içle kapanan yarımay mantıların tereyağı ve yoğurtla servis edilen halidir.

Malzemeler

Hamur için

- 500 gr Un
- 1 adet Yumurta
- 600 gr Patates
- 60 gr Tereyağı
- 200 ml Su
- 1 çay kaşığı Tuz
- 1 adet Soğan
- 0.5 su bardağı Ekşi krema

Yapılışı

1. Un, yumurta, su ve tuzla pürüzsüz hamur yoğurun.
2. Hamuru 20 dakika dinlendirin, gluten gevşesin ve açarken geri toplanmasını önleyin.
3. Ezilmiş patates, soğan ve tereyağıyla harc hazırlayın.
4. Hamuru açıp uvarlaklar kesin, patatesli içle yarımay şeklinde kapatın.
5. Varenikleri tuzlu kaynar suda 10 dakika haşlayın.
6. Tereyağı ekşi krema ve kızarmış soğanla sıcak servis edin.

PÜF NOKTASI

Patates içini soğutmadan hamura koymayın, sıcak kenarları gevşetir.

SERVIS ÖNERİSİ

Tereyağında kızarmış soğan ve yoğurtla servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta