PELMENİ

1 tane yumurta
1 kilo un
Yeterince su
1 kaşık tuz
Harcı için:
300 gram kıyma
1 tane kuru soğan
100 gram margarin
1 kaşık tuz-karabiber
1 tutam dere otu
1 kase sarımsaklı yoğurt

Hamur malzemelerinden hafif yumuşak bir hamur açın ve dinlenmeye bırakın. İç malzemelerinden çiğden bir harç hazırlayın.
Açtığınız hamurdan kesme kalıpları veya bir su bardağı yardımıyla yuvarlaklar elde edin. Harcı yuvarlağın ortasına yerleştirin ve yarım ay şeklinde kapatın. Yarım ayın iki ucunu birleştirin ve Pelmenileri hazır hale getirin et suyunun içine margarini katıp kaynatın
Pişen Pelmenileri servis tabağına alarak seçtiğiniz sarımsaklı yoğurtla servis edin



© lezzetler.com tarif no:104962 • adı:Pelmeni • gönderen:F. Yücel • indirme tarihi:28.03.2024 - 17:01