PELMENİ

Yarım su bardağı su
Yarım su bardağı süt
2 Adet yumurta
Tuz
Un
300 gr kıyma
1 Adet kuru soğan
Karabiber
Kimyon
Tuz
1 tutam dereotu
4 yemek kaşığı ekşi krema
200 gr margarin
Aldığı kadar un

Hamuru yoğuracağınız kabın içerisine süt ve suyu alıp yumurtaları ekleyin ve iyice karıştırın. Tuz ekleyin. Alabildiğince unu azar azar ilave ederek yoğurun. Hamuru bezeler halinde parçalara bölün. Üzerine buzdolabı poşeti ya da bir bez örterek en az 30 dakika dinlenmeye bırakın. Bu arada içini hazırlamak için, kıymaya rendelenmiş soğan ekleyin. Kimyon, karabiber, tuz ilave ederek karıştırın. Bezelerin her birini un serpilmiş tezgah üzerinde, oklava ya da merdane ile hazır yufkadan daha kalın olacak şekilde açın. Hamurun rahat açılması için, üzerine sık sık az miktarda un serpiştirin. Bardak ağzı ya da yuvarlak kalıp ile parçalar kesin ve kıymalı harcı içlerine paylaştırın. Yarım ay şeklinde kapatıp kenarlarını bastırın ve uç kısımlarını alta doğru birleştirin. Kaynamış suya biraz tuz attıktan sonra pelmenileri yumuşayıncaya kadar haşlayın. Suyunu süzün. Margarini geniş bir tencere ya da tavada eritin. Suyu süzülmüş pelmenileri yağa ekleyip birkaç dakika soteleyin. Servis tabaklarına alıp ekşi krema ve kıyılmış dereotu ile servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:114228 • adı:Pelmeni • gönderen:Göksen • indirme tarihi:29.03.2024 - 17:54