

Túrós derelye - puha, házi tésztás klasszikus desszert

Túrós derelye recept - puha, házi tésztával és édes túrós töltelékkel.



Előkészítés: 10 perc

Elkészítés: 40 perc

Adag: 2

Desszert

HOZZÁVALÓK

300 g liszt
2 tojás
Kb. 100 ml víz
Só
Vaj
Zsemlemorzsa
100 g túró
6 tk tejföl
2 tk cukor

ADATOK

Szerző	briguli
Publikálva	2026.04.09

ELKÉSZÍTÉS

1.

A hozzávalókat összegyúrtam és a tésztát fél órára hűtőbe tettem pihenni.



2.

Összekevertem a túrót a tejföllel és cukorral. A tésztát 3-4 részre osztottam, kinyújtottam vékonyra és a képen látható módon megtöltöttem, majd egymásra hajtottam a két oldalát.



3.

A töltött részeket elvágtam, majd a széléit villával összenyomtam.



4.

Forró, sós vízben pár perc alatt készre főzöm.



5.

Serpenyőben vajon egy nagy adag zsemlemorzsát megpirítottam, majd ebbe beleforgattam a derelyéket.



6.

Porcukorral tálaltam.

