



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PIROŞKI (MANTARLI)

Kremalı hamur:

375 gr un

1 tatlı kaşığı kabartma tozu

1 çay kaşığı tuz

60 gr. doğranmış tereyağı

1 tatlı kaşığı toz şeker

Harcı için:

3 yemek kaşığı tereyağı

350 gr. mantar

1 tatlı kaşığı tuz

Yarım çay kaşığı acı pul biber

2 adet katı haşlanmış ve doğranmış yumurta

2 yemek kaşığı krema

3 yemek kaşığı ekmek kırıntısı

2 yemek kaşığı ince kıyılmış dereotu

1 hafif çırpılmış yumurta

Kremalı hamur: Un, kabartma tozu ve tuzu geniş bir kabin içinde karıştırın. Tereyağı, krema, yumurta ve şekeri de içine ekleyip bir çatal ile iyice karıştırın. Karışımı unlanmış mutfak tezgahının üzerine alın. Sert bir hamur haline gelene dek yoğurun. Hamura top şekli verip şeffaf folyoya sarın. Buzdolabında 45 dakika bekletin.

Harç: Fırınınızı 200 derecede ısıtın. Tereyağını orta boy bir tavada eritin. Soğanları içine ekleyerek kısık ateşte 10 dakika sote edin. Ateşi biraz arttırın ve mantarları ekleyin. Mantarlar yumuşayınca dek sık sık karıştırarak 5 dakika daha pişirin. Pul biber ve tuzu da ekleyerek 1 dakika daha pişirin. Karışımı bir kaba alın, içine yumurtaları ekleyerek karıştırın. Son olarak krema, ekmek kırıntısı ve dereotunu da katıp karıştırarak harcınızı hazırlayın. Hamuru unlanmış mutfak tezgahı üzerinde merdaneyle 5 mm. kalınlığında açın. Hamurdan 8 cm. çapında daireler kesin. Her bir dairenin ortasına 2-3 tatlı kaşığı harç koyun. Hamuru bir yanından tutup diğer yana doğru katlayarak kapatın. Kenarlarını bastırarak yapışmasını sağlayın. Üzerlerine çırpılmış yumurta sürün. Bir fırın tepsisini hafifçe yağlayın veya içine yağlı kağıt serin. Börekleri tepsiye yerleştirin, üstleri esmerleşene dek yaklaşık 15-20 dakife pişirin.