PİROŞKİ (PIRASALI)

125 gr tereyağ
50 gr yaşmaya
1 tutam şeker
Yarım çay kaşığı tuz
2 adet yumurta
1 kg un
İçi için:
3 adet pırasa
1 yemek kaşığı ayçicek yağı
Yarım kangal sucuk
4 yemek kaşığı galeta unu
Üzeri için:
2 adet yumurta sarısı
3 yemek kaşığı susam
Yarım litre süt

Unu hamur yoğurma kabına eleyip ortasını havuz gibi açın. Maya, şeker, tuz ve sütün yarısını ekleyin ve15 dakika bekletin. Kalan süt, yağ ve iki yumurtayı ekleyip karıştırın. Pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar yoğurun ve 30 dakika bekletin. Hamuru 30 parçaya bölün ve unlanmış zeminde çay tabağı büyüklüğünde açın. Pırasaları halka şeklinde doğrayın. Soğanı rendeleyin. Sucuğu zar şeklinde doğrayın. Yağı tavada ısıtıp soğanı ve pırasayı soteleyin. Sucukları ilave edip sotelemeye devam edin. Harcı ocaktan aldıktan sonra galeta ununu ilave edip karıştırın. Elde ettiğiniz yuvarlak hamurun yarısının ortasına 2 yemek kaşığı kadar iç malzemeyi paylaştırın. Üzerine kalan hamurla kapatın. Hamurları yağlanmış fırın tepsisine dizin. Üzerlerine yumurta sarısı sürün, susam serpiştirin. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında 30 dakika pişirip servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:69897 • adı:Piroşki (Pırasalı) • gönderen:nazlım türker • indirme tarihi:08.05.2024 - 21:11