VİŞNELİ VARENİKİ (RUSYA)

https://www.lezzetsirri.com

1/2 kg. un
1 su bardağı yoğurt
1/2 su bardağı toz şeker
2 su bardağı vişne
1 küçük kase krem
tuz

Vişneleri yıkayıp çekirdeklerini çıkarın. Üzerlerine 2 çorba kaşığı şeker serperek bir kenara bırakın. Derin bir kapta 1 su bardağı yoğurdu kalan şekerle karıştırın. Bir tutam tuz atın.
Geniş bir tepsiye unun bir kısmını koyup ortasına bir çukur açın. Derin bir kapta karıştırdığınız yoğurt ve şeker karışımından bir parça, unun ortasına boşaltın ve parmak uçlarınızla, karışımı unla biraz karıştırın. Parmaklarınızla yoğurduğunuz yumuşak hamuru bir kenara alın ve işleme tekrar başlayın. Bu şekilde yoğurt ve şeker karışımı bitinceye kadar devam edin. Ununuz artarsa bu unu kullanmayın. Yani yoğurt ve şeker karışımının aldığı kadar un kullanın. Daha sonra hazırladığınız küçük küçük parçaları birleştirerek yoğurun. Hamurunuz yumuşak bir hamur olmalı.
Hamuru elinizle yuvarlayarak ince, uzun bir rulo haline getirin. Bir ucundan başlayarak hemen hemen 20 parçaya bölün. Daha sonra bezeleri unlayarak tek tek oklava ile 1/2 cm.den daha ince ve bir kahve fincanı tabağı büyüklüğünde açın. İçlerine daha önce hazırladığınız vişne şeker karışımından bolca, hemen hemen 5-6 vişne kadar koyun. Yarım daire biçiminde kapatın ve iki elinizle kaldırarak hamurun kenarlarını iyice birbirine, hamuru biraz elinizle uzatarak yapıştırın. Daha sonra yarım dairenin bir ucundan başlayarak, bu uzattığınız iki ucun yapıştığı bölümü kendi üzerinde kıvırarak diğer ucuna kadar gidin. Vareniki'lerin kenarları süslü kıvrımlar halinde olacaktır. Daha sonra geniş ağızlı bir tencerede suyu kaynatın.Tencerenin üzerine altı düz bir tel süzgeci koyun, süzgecin üzerine Vareniki'leri dizin. Üzerlerini bir kapakla örtün ve 10 dakika buharda pişirin. Vareniki'leri çok pişirmemeye dikkat edin, kabardıkları zaman uçlarından pişip pişmediklerini kontrol edebilirsiniz.
Daha sonra Vareniki'lerin üstüne çırpılmış krem döküp, dilerseniz yanında bol vişne ile servis yapın.

Not: Buhar tencereniz varsa Vareniki'leri buhar tenceresinde de pişirebilirsiniz.

Fotoğraf "Göksen" tarafından gönderildi. 16.11.2016