



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMALI PİEROĞİ (POLONYA)

Hamur için:

150 gr. sade un

50 gr. pirinç unu (isteğe bağlı)

Su

İç için:

100 gr. kıyma

2 diş sarımsak

Yarım tatlı kaşığı zencefil

Beyaz lahana bir kaç yaprak

Tuz

Sos için:

Yarım taze kırmızı biber

2 tatlı kaşığı taze rendelenmiş zencefil

Sirke

Soya sosu

Hamur için gerekli malzemeleri yavaş yavaş karıştırıp ne sert ne de elle yapışmayan bir hamur elde edin.Bunu yarım saat dinlendirin.

İç için lahanaları minik bir şekilde doğrayın.Sarımsakları ezin.Kıyma zencefil ve tuz ilavesi ile altı yapışmaz bir tavada 3-4 dakika pişirin.Soğumaya bırakın.

Hamurdan istediğiniz büyüklükte daireler meydana getirin.Bunların ortasına bir tatlı kaşığı iç malzemeden koyup uçlarını ıslatıp nemlendirerek kapatın.Çok ince hamuru açarsanız yırtılma riski olabilir.

Bir tencerede yağ ve tuz ekliyerek suyu kaynatın.5-7 dakika arasında köfteleri kaynatın.Azar azar gruplar halinde yaparsanız birbirlerine yapışma şansı olmaz.Üzerine sos gezdirip sıcak olarak hemen servis edin.

Not: Dilerseniz kızartma şeklindede tüketebilirsiniz.

