



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PIEROGİ (POLONYA)

1 adet büyük boy haşlanmış patates
1/2 adet ince doğranmış soğan
2 çorba kaşığı tereyağı
1 su bardağı kaşar peyniri rendesi
1 adet yumurta
1/2 su bardağı süt
1 çimdik tuz
Aldığı kadar un
Kızartma yağı
1 su bardağı yoğurt

İnce kıyılmış soğanları yağda ölünceye kadar kavrulur.

Haşlanmış patates ve kaşar peyniri bir kaba alınır ve kavrulmuş soğanlar ve bir miktar tuz eklenerek, püre kıvamına gelene kadar ezilerek karıştırılır.

Daha sonra ayrı bir kapta yumurta ve süt çırpılır.

Çırpılan karışıma öncelikle bir su bardağı un eklenir ve karıştırılır. Yapışkan bir hamur elde edilir ve azar azar un ilave edilerek yapışmayacak yumuşak kıvam elde edilene kadar yoğrulur.

Hamur sarılarak 15 dakika bekletilir.

Daha sonra hamur 2 eşit bezeye bölünür ve mantı hamuru inceliğinde açılır.

Ağız yuvarlak bir bardak yardımıyla açılan hamurdan küçük yuvarlak hamur parçaları elde edilir.

Daha sonra hazırlanan iç, daire hamurların içine yumurta beyazı sürüldükten sonra bir köşesine konulur ve öteki köşesinden kapatılır.

Kaynayan suda haşlanarak pişirilir.

Haşlanan pierogiler, sudan alınarak tavada kızdırılan tereyağında alt üst çevrilerek pişirilir.

Yoğurtla servis edebilirsiniz.

