



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PIROSHKI

Un 25 orba kaşığı (225 gr.)
Tuz Bir imdik
Tereyağı (Tuzsuz) 100 gr.
İç yağı 50 gr.
Soğuk su 3,5 çorba kaşığı
Tereyağı 25 gr.
Tuz
Soğan (Büyük, entilmiş)
Siğer kıyması 350 gr.
Yumurta (Haşlanmış, çok ince kıyılmış) 1 adet
Dereotu sapı (Kurutulmuş) 1 silme çorba kaşığı
Biber

İinin hazırlanması: Tereyağını bir tavada eritin ve soğanları öldürün. Kıymayı tavaya koyun ve et kahverengi oluncaya kadar sürekli karıştırarak kavurun. İçine dereotunu, tuzu ve biberi katın, iyice karıştırın. Hamurun hazırlanması: Unla tuzu derince bir kabın içine eleyin. İçine 100 gr. tuzsuz tereyağını ve iyağını (küçük parçalara kesilmiş halde) katın ve ekmek ufağı kırıkları haline gelinceye kadar parmaklarınızla karıştırın. Yuvarlak ağızlı bir bıçakla karıştırarak ve içine yeteri kadar soğuk su katarak hamur yapın. Hazırladığınız hamuru bir naylon torbaya koyarak 30 dakika süreyle buz dolabında dinlendirin. Hamuru dinlendirdikten sonra 35 x 15 santim genişliğinde, dikdörtgen şeklinde aın. Sonra e katlayın. Katladığınız hamuru hafifçe sola çevirin. Tekrar açın ve her seferinde sola doğru hafif hafif döndürerek üç defa daha katlayın. Yine 30 dakika buzdolabında dinlendirin. Hamuru hafifçe unlanmış bir yerde bir santimin dörtte biri kalınlığında açın ve bir kapakla yuvarlak parçalar kesin. Hazırladığınız içi bu yuvarlak hamur parçalarına eşit miktarlarda yerleştirin ve hamurları bir zarf gibi katlayın. Sonra bu parçaları, katlanan yüzleri alta gelmek üzere yağlanmış bir Borcam fırın tepsisine yerleştirin ve önceden 200 derece ısıtılmış bir fırında 30 dakika veya üstleri altın sarısı oluncaya kadar kızartın.

