PİROŞKİ (KIYMALI)

Hamuru:
350 gr (3 su bardağı) un
1 tatlı kaşığı tuz
125 gr (8 çorba kaşığı) + 1 tatlı kaşığı tereyağı
60 gr eritme peyniri
3 çorba kaşığı çok soğuk su
60 gr (1/4 su bardağı) krema
Harcı:
60 gr (4 çorba kaşığı) tereyağı
1 soğan (ince doğranmış)
250 gr sığır kıyması
2 çorba kaşığı krema
60 gr (1 su bardağı) pirinç (haşlanmış)
2 çorba kaşığı dereotu
1 çay kaşığı tuz
1 kahve kaşığı karabiber
1 katı pişmiş yumurta (doğranmış)
Kaplaması:
1 yumurta 1 tatlı kaşığı su

Hamuru yapmak için, un ve tuzu orta boy bir kaseye eleyiniz. 8 çorba kaşığı tereyağı ve eritme peynirini katıp, bıçakla küçük parçalar halinde kesiniz. Parmaklarınızla, yağ ve peyniri una, ekmek içi görünümü alana kadar yediriniz.
1 çorba kaşığı soğuk su katıp, kaşıkla una yediriniz. Kremayı katarak, yediriniz. Ellerinizle hamuru pürtüksüz olana kadar yoğurunuz. (Hamur çok kuru ise, kalan suyu da katınız.) Hamuru top yapıp, yağlı kağıda sararak buzdolabında yarım saat dinlendiriniz.
Orta boy bir tencerede, yağı orta ateşte kızdırınız. Soğanları koyup 5-6 dakika, renkleri pembeleşene kadar pişiriniz. Kıymayı katıp, arasıra karıştırarak 15 dakika kavurunuz. Tencereyi ateşten alıp, önce krema, pirinç, dereotu, tuz ve biberi, sonra da yumurtayı katarak, iyice karıştırınız. Hazırladığınız bu harcı bir kenara bırakınız.
Önce, fırınınızı orta sıcaklığa (200°C) getirip, ısıtınız. 1 tatlı kaşığı yağla büyük fırın tepsisini yağlayıp, bir kenara bırakınız.
Hamuru buzdolabından çıkarıp, unlanmış bir tezgahta çok ince açınız. 7,5 cm çapında hamur kesicisiyle daireler kesip, her birinin ortasına 1 tatlı kaşığı harç koyunuz.
Üstlerine sürmek için ufak bir kasede yumurta ile suyu çırpıp, hamurlarm kenarlarını ıslatınız.
Yarım daire biçiminde ikiye katlayıp, bastırarak kenarlarını yapıştırınız. Piroşkileri tepsiye dizip, üstlerine yumurtadan sürünüz.
Piroşkileri fırında 20 dakika, renkleri nar gibi olana kadar pişirip, sıcak ya da soğuk servis ediniz.

© lezzetler.com tarif no:63712 • adı:PİROŞKİ (kıymalı) • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:04.05.2024 - 02:31