



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PIROŞKI (PATATESLİ)

Yarım lt süt
125 gr margarin
50 gr yaş maya
1 çay kaşığı şeker
1 çay kaşığı tuz
2 adet yumurta
1 kg un
3 adet patates
1 adet soğan
1 çorba kaşığı sıvı yağ
Yarım kangal sucuk
4 çorba kaşığı galeta unu
2 adet yumurta sarısı
2 çorba kaşığı susam

Unu hamur yoğurma kabına eleyip ortasını havuz gibi açın. Maya, şeker, tuz ve sütün yarısını ekleyin ve 15 dakika bekletin.

Maya kabardıktan sonra kalan süt, margarin ve iki yumurtayı ekleyip karıştırın.

Pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar yoğurun ve 30 dakika bekletin.

Mayalanan hamuru 30 parçaya bölün ve unlanmış zeminde çay tabağı büyüklüğünde açın.

Patatesleri halka şeklinde doğrayın. Soğanı rendeleyin. Sucuğu zar şeklinde doğrayın.

1 çorba kaşığı sıvı yağı tavada ısıtıp soğanı ve patatesi soteleyin. Sucukları ilave edip sotelemeye devam edin.

Harcı ocaktan aldıktan sonra galeta ununu ilave edip karıştırın.

Elde ettiğiniz yuvarlak hamurların yarısının ortasına 2 çorba kaşığı kadar iç malzemeyi paylaşın. Üzerine kalan hamurları kapatın.

Hamurları yağlanmış fırın tepsisine dizin. Üzerlerine yumurta sarısı sürün, susam serpiştirin.

Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında pişirip servis yapın.

