



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PROSKİ

- 1 kg. un
- 400 gr. margarin
- 5 adet yumurta
- 7 adet kesme şeker
- 1 yemek kaşığı tuz
- 1 yemek kaşığı toz biber
- 2 yemek kaşığı domates salçası
- 1 paket maya
- 1 su bardağı rende beyaz peynir
- 2 demet maydanoz

Derin bir karıştırma kabının içine un konur ve oda sıcaklığında iyice yumuşamış margarin de eklenip, yumurtalar kırılır. Yumurtaların üzerine de maya ve tuz aktarılır. Son olarak toz kırmızı biber ve salça da eklenip, iyice yoğurmaya başlanır. Hamur; kulak memesi yumuşaklığına gelinceye ve iyice pürüzsüz bir kıvam yakalayıncaaya değin yoğrulur. Bunun sonucunda kırmızı renk bir hamur elde edilir. Sonra tek bir top haline getirilir, üzeri temiz ve hafif nemli bir bezle kapatıldıktan sonra 1 saat kadar bekletilir. Mayalanıp kabaran hamur greyfurt büyüklüğünde bezelere ayrılır. Mutfak tezgahının üzeri hafifçe unlanarak hamur bezesi oklava ya da merdane yardımıyla yarım santim kalınlığında yufka gibi açılır. Sonra da bir su bardağı veya çay bardağı ağızıyla kesilip, yuvarlak hamurlar çıkarılır. İsteğe bağlı olarak, proşkiler bu şekliyle de fırına verilir, pişirilebilir. Ya da her bir hamurun ortasına peynirli maydanozlu harçtan konarak tıpkı poğaçaya gibi kapatılır. Üzerine yumurta sürülmeden, yumuşak margarinle yağlanmış fırın tepsisine aralıklı olarak dizilir. 175 dereceye ayarlanmış fırında en az 30 dakika kadar pişirilir.