



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PIROŞKI

125 g tereyağı
50 g yaş maya
1 tutam şeker
Yarım çay bardağı tuz
2 adet yumurta
Yarım litre süt
1 kg un
3 adet pırasa
1 yemek kaşığı Ayçiçek yağı
125 g AYTAÇ GÜRME SUCUK
2 adet yumurta sarısı
3 yemek kaşığı çörek otu

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

Kalan süt, yağ ve yumurtayı ekleyin ve karıştırın. Pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar yoğurun ve yaklaşık 30 dakika bekletin.

Hamuru 30 parçaya bölün ve unlanmış zeminde çay tabağı büyüklüğünde açın. Pırasaları halka şeklinde doğrayın. Soğanı rendeleyin.

AYTAÇ GÜRME SUCUK 2'li zar şeklinde doğrayın. Ayçiçek yağın tavadaki ısıtın, soğanı ve pırasayı ekleyin, soteleyin. AYTAÇ GÜRME SUCUK 2'li zarları ilave edin ve sotelemeye devam edin.

Elde ettiğiniz yuvarlak hamurun yarısının ortasına, 2 yemek kaşığı kadar iç malzemeyi paylaşın. Üzerini kalan poğaçaya gibi kapatın.

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

Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında 30 dakika pişirip servis yapın.

