



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

## PIROŞKI

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

125 gr mantar (temizlenip, ince doğranmış)

1 tatlı kaşığı tuz

1 çay kaşığı karabiber

1 çay kaşığı kırmızıbiber

1 çorba kaşığı maydanoz (ince kıyılmış)

3 çorba kaşığı krema

1 yumurta (katı haşlanmış)

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, pürütsüz olana kadar yoğurunuz. (Hamur çok kuru ise, kalan suyu da katınız.) Hamuru top yapıp, yağlı kağıda sararak, buzdolabında yarım saat dinlendiriniz.

Bu arada harcını yapmak için, tereyağı orta boy bir tencerede, orta ateşte kızdırınız. Soğanları koyup, arasıra karıştırarak 5-6 dakika, renkleri pembeleşene kadar kavurunuz.

Kıyma, mantar, tuz, biber ve kırmızı biberi katıp 15 dakika, kıyma kızarıp, pişene kadar kavurunuz.

Tencereyi ateşten alıp, maydanoz, krema ve kıyılmış yumurtayı katarak bir kenara bırakınız.

Önce, fırınınızı orta sıcaklığa (200°C) getirip, ısıtınız. 1 tatlı kaşığı yağla büyük bir tepsiyi yağlayıp, bir kenara bırakınız.

Hamuru buzdolabından çıkarıp, hafifçe unlanmış bir tezgahta çok ince açınız. 7,5 cm'lik bisküvi keşecği ile hamuru daireler biçiminde kesiniz.

Her hamur yuvarlağının ortasına, harçtan 1 tatlı kaşığı koyunuz. Yumurta ve suyu, bir fincanda karıştırıp, hamurların kenarlarını bu karışımla ıslatınız. Hamurları yarım daire biçiminde katlayıp, kenarlarını çatala bastırarak yapıştırınız. Börekleri tepsiye yerleştirip, üstlerine kalan yumurtayı sürünüz.

Börekleri, fırında 20 dakika, renkleri nar gibi olana kadar pişiriniz.

Tepsiyi fırından alıp, börekleri sıcak olarak ya da tel ızgarada soğuttuktan sonra servis ediniz.

Not: Yağlı hamurla yapılan bu Rus börekleri, genellikle çorbayla, özellikle borş çorbasıyla ya da ordövr olarak servis edilebilir.



Fotoğraf "Göksen" tarafından gönderildi. 27.12.2015