



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

RUS PİROGU

www.electrolux.com

Hamur için:

250 gr kılçıksız buğday unu

250 gram tereyağı

250 gr az yağlı lor peyniri

Tuz

Doldurma malzemeleri:

1 küçük beyaz lahanaya (400 gr)

50 gr pastırma

2 çorba kaşığı sade yağ

Tuz

Karabiber

Muskat

3 çorba kaşığı ekşi krema

2 yumurta

Unu, yağı, az yağlı lor peynirini ve çok az tuzu hamur haline getirin ve buzdolabına koyun.

Lahanayı ince şeritler halinde kesin.

Pastırmayı dilimleyip sade yağda kızartın. Lahanayı ekleyip yumuşayana kadar kavurun.

Tuz, biber ve muskat ekleyip ekşi kremayla kaplayın.

Tüm sıvı buharlaşana kadar kısık ateşte pişirmeye devam edin.

Yumurtaları kaynatın, soğutun, doğrayın ve lahanayla karıştırıp soğumaya bırakın.

Hamuru yuvarlayın ve 8 cm çapında daireler halinde kesin.

Her birinin ortasına çok az dolgu malzemesi ekleyip katlayın. Çatalla bastırarak kenarları kapatın.

Mantıları fırın kağıdıyla kaplanmış pişirme tepsisine alın ve fırçayla yumurta sarısı sürün.

Fırında 20 dakika pişirin.