



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SAİNT PETERSBURG PİROJK

Kullanılan malzemeler

Turta için:

125 gr tereyağı

300 gr un

1 yumurta

100 ml soğuk su

Tuz, karabiber

Yumurta sosu için:

Bir tutam tuz ile çırpılmış 1 yumurta

İç malzemesi için:

100 gr doğranmış lahana

1 ince kıyılmış soğan

250 gr kıyma

1 yemek kaşığı ayçiçek yağı

1 yemek kaşığı taze krema

2 doğranmış katı yumurta

1 çay kaşığı dereotu

Tuz, karabiber

1- Hamur için: Unu ve tereyağını birlikte karıştırın. Yumurtayı, su ve tuzu ekleyin, hamur oluşturun. Pişirme naylonu ile sarın ve en az bir saat buzdolabında bekletin.

2- Garnitür için: Yağı tavada ısıtın ve soğan ile kabağı ekleyin. Sebzeler yumuşayınca kadar karıştırın, ardından kapağını kapatın ve kısık ateşte pişmeye bırakın. Kıymayı, tuzu ve biberi ekleyin. Yaklaşık 3 dakika pişirin. Soğumaya bırakın. Başka bir kaba alın, taze kremayı, yumurtayı ve dereotunu ekleyin. Elinizle iyice karıştırın.

3- Soğuk hamuru açın ve 10 cm'lik daireler halinde kesin. Her dairenin kenarlarına yumurta sürün. Ortasına bir kaşık iç malzemesi yerleştirin. Üzerine yeni bir parça hamur örtün ve kenarlarını sıkıştırın. Hamur kenarlarının açılmasını önlemek için yaklaşık 30 dakika dinlenmeye bırakın.

4- 170 °C ısıda kızartın.

İpucu: İsterseniz 1 adet pişmiş tavuk ciğerini de doğrayarak ekleyebilirsiniz.