

Dereotlu Mantarlı Pirojki

Toplam 40 dk

Hazırlama 22 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Orta

~264 kcal

Açılış 5/10

Polonya usulü dereotlu mantarlı pirojki, yumuşak hamuru mantar ve dereotu ile doldurarak fırında pişiren bir hamur işi kurur.

Malzemeler

- 3 su bardağı Un
- 1 tatlı kaşığı Kuru maya
- 300 gr Mantar
- 0.3 demet Dereotu
- 1 yemek kaşığı Tereyağı
- 1 çay kaşığı Tuz

Yapılış

1. Un, maya, tuz ve tuzla yumuşak hamur yoğurun.
2. Hamuru örtüp 20 dakika dinlendirin, gluten gevşesin.
3. Mantarları tereyağında 7 dakika çevirip suyunu çektin.
4. Dereotunu mantara karıştırıp soğutun, hamur ısınmasın.
5. Hamur parçalarını doldurup kapatıp ve 190°C fırında 16 dakika pişirin.
6. Pirojkileri 5 dakika tel üstünde bekletin, altları terlemesin.
7. İlişervis ederken mantarlı içi akıtmada kiye bölün.

PÜF NOKTASI

Mantar suyunu tamamen çektiirmek pirojki içinin hamuru ıslatmasınlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine dereotu serpip 15 servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt