

# Karamelize Soğanlı Pirojki

Toplam 42 dk

Hazırlama 24 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Orta

~286 kcal

Açılış 15/10

Rus usulü karamelize soğanlı pirojki, yumuşak hamuru tatlı soğanlı çile buluşturarak tok bir hamur işi yapar.

## Malzemeler

- 3 su bardağı Un
- 1 tatlı kaşığı Kuru maya
- 3 adet Soğan
- 1 yemek kaşığı Tereyağı
- 1 adet Yumurta

## Yapılışı

1. Başlangıç olarak hamuru yoğurup 20 dakika dinlendirin.
2. Soğan tavadaki 10 dakika karamelize edin.
3. Pirojkileri kapatıp 90 derecede 16 dakika pişirin.
4. Hamuru kapatırken kenarları parmak ucuyla bastırarak, harç fırından çıkmasını.
5. Tepsisini yağlayıp parçaları aralıklarla dizin, sıcak hava aralıklarından geçsin.

### PÜF NOKTASI

Soğan düşük ateşte pişirmek için harçta daha yuvarlak bir tat kurar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Soğanlı pirojkileri 11 tabakta dizip mayalı hamurun kırmızı yüzü yukarı gelecek şekilde sunun.

## Alerjenler

Gluten

Yumurta

Süt