

# Patatesli Dereotlu Pierogi

Toplam 42 dk

Hazırlama 24 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Orta

~286 kcal

Açılış 15/10

Polonya usulü patatesli dereotlu pierogi, yumuşak hamuru patates ve dereotuyla buluşturarak sıcak bir hamur yemeği kurar.

## Malzemeler

- 3 su bardağı Un
- 3 adet Patates
- 0.3 demet Dereotu
- 1 yemek kaşığı Tereyağı
- 1 su bardağı Ilık su
- 1 çay kaşığı Tuz

## Yapılış

1. Un, su, yumurta ve tuzla yumuşak hamur yoğurun, 20 dakika dinlendirin.
2. Patatesleri 22 dakika haşlayın, dereotu ve peynirle iç harcını hazırlayın.
3. Hamuru ince açın, yuvarlaklar kesip patatesli harcı ortalarına koyun.
4. Pierogileri kapatın ve kenarlarını sıkıca bastırın, suda açılmasını önleyin.
5. Kaynar tuzlu suda yüzeye çıktıktan sonra 3 dakika haşlayın.
6. Tereyağında 3 dakika çevirip dereotuyla servis edin.

### PÜF NOKTASI

Patates püresini tamamen soğutmak hamurun kapanmasını kolaylaştırır.

### SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine tereyağı gezdirerek 11 servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta