

# Pierogi Ruskie

Toplam 80 dk

Hazırlama 30 dk · Pişirme 20 dk

6 kişilik

Orta

~304 kcal

Açılış 15/10

Pierogi ruskie, patatesli ve lorlu içle doldurulan yarımay hamurlar sayesinde Polonya mutfağında ev yemeği rahatlıkla imgeleyen klasik bir tabaktır.

## Malzemeler

### Hamur için

- 350 gr Un
- 180 ml Su

### İç için

- 3 adet Patates
- 200 gr Lor peyniri
- 1 adet Soğan

### Servis için

- 25 gr Tereyağ
- 1 tatlı kaşığı Tuz

## Yapılışı

1. Un, tuz ve 110 ml suyla hamur yoğurun, 30 dakika dinlendirin.
2. Patates püresini lor peyniri ve sotelenmiş soğanla karıştırın.
3. Hamuru ince açın ve eşit yuvarlaklar kesin.
4. İç harcı paylaşın yarımay kapatın hava boşluğu kalmamasın.
5. Pierogileri kaynar suda yüzeye çıktıktan sonra 3 dakika daha haşlayın.
6. Tereyağında soğanla 4 dakika çevirin, hamur yüzeyi parlak kalsın.

### PÜF NOKTASI

Hamuru dinlendirmek kenarların kapatılmasını kolaylaştırır.

### SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine eritilmiş tereyağ gezdirerek sıcak servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt