

# Pirozhki

Toplam 75 dk

Hazırlanma 50 dk · Pişirme 25 dk

8 kişilik

Orta

~320 kcal

Açılış 5/10

Rus pirozhki çörekleri mayalı hamurun içine kıymaya da patatesli harç alıp fırında kızdırılır.

## Malzemeler

- 500 gr Un
- 7 gr Maya
- 250 ml Süt
- 350 gr Dana kıyma
- 1 adet Soğan

## Yapılışı

1. Pirozhki ana malzemelerini ölçüp hazırlayılacak parçaları eşit boyda doğrayın.
2. Pirozhki sosunu veya bağlayıcı harcı fırında 2 dakika pürüzsüz karıştırın.
3. Pirozhki parçalarını harçla birleştirin ve şekil verecek kıvam gelene kadar toparlayın.
4. Pirozhki orta ateşte veya fırında 15-20 dakika kadar pişirin, kalabalık pişirme yapmayın.
5. Pirozhki 3 dakika dinlensin; sıcak veya ılık servis edin, dokusu gevrek kalsın.

### PÜF NOKTASI

Hamuru mutfak beziyle örtüp oda sıcaklığında bekletirseniz daha kolay açılır.

### SERVIS ÖNERİSİ

Pirozhkileri 11.500, yanına ekşi krema ve turşu koyun.

## Alerjenler

Gluten

Süt