

Dereotlu Mantarlı Pirojki

Toplam 40 dk Hazırlama 22 dk · Pişirme 18 dk 4 kişilik Orta ~264 kcal

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

Malzemeler

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

Yapılışı

1. Hamuru yoğurup 20 dakika dinlendirin.
2. Mantar tereyağında 7 dakika çevirip dereotunu ekleyin.
3. Pirojkileri kapatıp 90 derecede 16 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Mantar suyunu tamamen çekirmek pirojki içinin hamuru ıslatmasını önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine dereotu serpip 11 servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt