

# Karamelize Soğanlı Pirojki

Toplam 42 dk

Hazırlama 24 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Orta

~286 kcal

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

- Hamuru yoğurup 20 dakika dinlendirin.
- Soğan tavadaki 10 dakika karamelize edin.
- Pirojkileri kapatıp 90 derecede 16 dakika pişirin.

### PÜF NOKTASI

Soğan büyük ateşte pişirmek iç harçta daha yuvarlak bir tat kurar.

### SERVIS ÖNERİSİ

11 servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Yumurta

Süt