

Pirozhki

Toplam 75 dk

Hazırlama 50 dk · Pişirme 25 dk

8 kişilik

Orta

~320 kcal

Açılış 15/10

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. Un, maya ve sütle hamur yoğurup 40 dakika mayalandırılır.
2. Kıyma soğanla 10 dakika kavurun.
3. Hamurları doldurup 190°C fırında 25 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Hamuru mutfak beziyle örtüp oda sıcaklığında bekletirseniz daha kolay açılır.

SERVİS ÖNERİSİ

Pirozhkileri 11 suyunun, yanına ekşi krema ve turşu koyun.

Alerjenler

Gluten

Süt