



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Pierogi Ruskie - Polonya Mutfağı



Süre: 1 Saat 30 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 45 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 45 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- Hamur için 3 su bardağı un
- 1 yumurta
- $\frac{3}{4}$ su bardağı ılık su
- 1 yemek kaşığı sıvı yağ ve yarım çay kaşığı tuz
- İç için 3 orta boy patates
- 150 g lor veya tuzsuz çiftlik peyniri
- 1 küçük soğan, ince doğranmış
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- Servis için yoğurt veya ekşi krema

Alerjen Uyarısı:

△ **İçerir:** Buğday/gluten, yumurta ve süt ürünleri.

Ön Hazırlık:

Patatesleri soyup iri küpler hâlinde doğrayın. Peyniri süzün; çok sulu peynir hamurun içine taşabilir. Unu eleyin ve temiz bir tezgâh hazırlayın. Hamuru açıp kesmek için oklava ve 7-8 cm çapında bir bardak kullanabilirsiniz.

Yapılışı:

1. Patatesli içi hazırlayın:

- Patatesleri tuzlu suda tamamen yumuşayana kadar haşlayın, süzüp sıcakken ezin.
- Soğanı tereyağında altın rengi olana kadar kavurun. Ezilmiş patatese peynir ve soğanın çoğunu ekleyip karıştırın; tuzunu kontrol edin ve soğumaya bırakın.

2. Hamuru yoğurun:

- Un, yumurta, tuz, yağ ve ılık suyu bir araya getirip yumuşak, ele yapışmayan hamur yoğurun. Çok sertleşirse suyu birer tatlı kaşığı ekleyin.
- Üzerini örtüp 20 dakika dinlendirin; bu süre hamuru açarken toparlanmasını sağlar.



3. Pierogileri kapatın:

- Hamuru unlanmış zeminde 2-3 mm kalınlığında açın. Bardakla daireler kesin, ortalarına bir tatlı kaşığı iç koyun.
- Kenarları yarım ay biçiminde kapatıp parmakla iyice bastırın. İç harç kenara taşmışsa hamur birbirine yapışmayabilir; kenarı temizleyin.

4. Haşlayıp servis edin:

- Geniş tencerede suyu kaynatıp tuzlayın. Pierogileri partiler hâlinde ekleyin; yüzeye çıktıktan sonra 2-3 dakika daha pişirin.
- Köpüklü kevgirle alın. İsterseniz tavada tereyağında kısa süre çevirip kalan soğanla servis edin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Hamur suya girince açılmamalı; kenarları sıkıca kapanmış olmalıdır. Pierogiler yüzeye çıktığında hamur mat görünümünü kaybedip yumuşar.

Saklama:

Haşlanmış artanları kapalı kapta buzdolabında 2 gün saklayın. Dondurmak için haşlamadan önce unlanmış tepside birbirine değmeden dondurun, sonra poşetleyin; donmuş hâlde kaynar suya atın.

>> **İpucu:** Hamur keserken kullanılmayan parçaları kurumaması için örtülü tutun; pierogi kapatırken kenarları kuru ve temiz bırakın.