



پیراشکی کرم دار

ابتدا شیر را روی حرارت گرم میکنیم به حدی که انگشتان را نسوزاند.

مواد لازم خمیر پیراشکی

آرد حدود 500 گرم
کره ذوب شد 75 گرم
تخم مرغ 2 عدد
وانیل یک چهارم قاشق چایخوری
شکر 100 گرم
مایه خمیر ترش فوری 2 قاشق سوپخوری
شیر یک پیمانه
نمک یک پنس

مواد لازم کرم پیراشکی

آرد سه چهارم پیمانه
شکر یک پیمانه
آب یک و یک دوم پیمانه
وانیل یک چهارم قاشق چایخوری
کره 10 گرم

طرز تهیه خمیر

ابتدا شیر را روی حرارت گرم میکنیم به حدی که انگشتان را نسوزاند.
مایه خمیر و یک قاشق سوپخوری از شکر را در یک کاسه با هم مخلوط کرده
و شیر را به آن اضافه میکنیم رو کاسه را میپوشانیم و اجازه میدهیم تا خمیر مایه پف کند.
در یک کاسه دیگر تخم مرغ را با وانیل و مابقی شکر و کره با همزن دستی میزنیم تا
مواد یکدست شود.

نمک را به آرد اضافه کرده و الک میکنیم.

مواد تخم مرغی را به مایه خمیر اضافه کرد و آرد به مراتب می افزاییم تا خمیر جمع شود و به دست نچسبد. روی خمیر پوشانده
و میگذاریم یک ساعت استراحت کند .

بعد از زمان استراحت خمیر را خوب ورز میدهیم و روی میز کار پهن میکنیم .
خمیر را با قالی دلخواه قالب زده و دوباره به مدت 20 دقیقه روی آنها را میپوشانیم .
بعد از زمان استراحت دوم خمیر را در روغن سرخ میکنیم.

طرز تهیه کرم

ابتدا شکر و آرد را در کاسه ای با هم مخلوط کرده و شیر را اضافه میکنیم و باهمزن دستی مخلوط کرده تا یکدست شود.
سپس مخلوط را روی حرارت قرار داده تا آرام آرام غلیظ شود
سپس وانیل و کره را اضافه کرده و مرتب با قاشق چوبی بهم میزنیم تا مزه خامی آرد از بین برو . کرم را کنار میگذاریم تا سرد شود.

وقتی پیراشکی ها سرد شد به وسیله چاقو از وسط برش میزنیم به صورتی که دو تکه از هم جدا نشوند. و وسط هر کدام به میزان

