

پیراشکی گوشت



آب را با خمیر مایه و کمی شکر درون یک ظرف می‌ریزیم و در جای نسبتاً گرم قرار می‌دهیم تا فعال شود، سپس آرد و نمک را کم‌کم اضافه کرده و در آخر کره آب شده را می‌افزاییم اگر خمیر کمی چسبنده بود مقداری آرد اضافه می‌کنیم.

مواد اولیه برای خمیر پیراشکی:

کره ذوب شده 100 گرم

آرد 500 گرم

نمک یک قاشق غذاخوری

آب نیمه گرم 100 میلی لیتر

پودر خمیر مایه یک قاشق غذاخوری

شکر یک قاشق چای خوری

مواد میانی پیراشکی :

گوشت چرخ شده 500 گرم

پیاز خرد شده یک عدد

فلفل دلمه‌ای خرد شده یک عدد

نمک و فلفل به میزان لازم

طرز تهیه:

* آب را با خمیر مایه و کمی شکر درون یک ظرف می‌ریزیم و در جای نسبتاً گرم قرار می‌دهیم تا فعال شود، سپس آرد و نمک را کم‌کم اضافه کرده و در آخر کره آب شده را می‌افزاییم اگر خمیر کمی چسبنده بود مقداری آرد اضافه می‌کنیم.

* خمیر را به صورت توپ در آورده و در جای گرم به مدت یک ساعت استراحت می‌دهیم تا حجمش دو برابر شود.

* در این فاصله پیاز را تفت داده سپس فلفل دلمه‌ای و گوشت را اضافه می‌کنیم و می‌گذاریم آب گوشت گرفته شود. نمک و فلفل زده از روی حرارت برمی‌داریم (مواد میانی باید کاملاً سرد شود).

* خمیر را با وردنه باز می‌کنیم و با کاتر گرد می‌بریم سپس از مواد میانی درون آن می‌ریزیم و مانند پیراشکی می‌بندیم و در روغن داغ با حرارت ملایم سرخ می‌کنیم.