

## پیراشکی گوشت



ابتدا مایه خمیر را در نصف استکان آب ولرم حل کرده و می‌گذاریم تا مدت 10 دقیقه بماند. سپس آرد را با زرده تخم‌مرغ، شکر، آب، مایه خمیر، نمک و روغن مخلوط می‌کنیم و با دست ورز می‌دهیم تا خمیر یک‌دستی به دست آید....

مواد مورد نیاز برای خمیر:

آرد: دو لیوان

تخم مرغ: یک عدد

شکر: یک قاشق چایخوری

مایه خمیر یک قاشق غذاخوری

نمک یک قاشق چایخوری

روغن نصف لیوان

مواد مورد نیاز

برای داخل پیراشکی:

گوشت چرخ‌شده: 200 گرم

پیاز درشت یک عدد

جعفری خرد شده یک قاشق غذاخوری

رب گوجه‌فرنگی یک قاشق غذاخوری

زردچوبه نصف قاشق چایخوری

نمک به میزان لازم

فلفل به میزان لازم

روغن به میزان لازم

سیب‌زمینی متوسط دو عدد

طرز تهیه:

ابتدا مایه خمیر را در نصف استکان آب ولرم حل کرده و می‌گذاریم تا مدت 10 دقیقه بماند. سپس آرد را با زرده تخم‌مرغ، شکر،

آب، مایه خمیر، نمک و روغن مخلوط می‌کنیم و با دست ورز می‌دهیم تا خمیر یک‌دستی به دست آید.

خمیر را به مدت دو ساعت می‌پوشانیم و می‌گذاریم تا عمل بیاید. پیاز را خرد کرده، در روغن تفت می‌دهیم تا طلایی شود.

گوشت چرخ شده را هم اضافه می‌کنیم تا آن هم سرخ شود. رب گوجه‌فرنگی، زردچوبه، نمک، فلفل را می‌افزاییم و می‌گذاریم

مواد با کمی آب بپزد و به روغن بیفتد. سیب‌زمینی را پخته، ریز خرد می‌کنیم و داخل گوشت می‌ریزیم.

در این مرحله جعفری را نیز اضافه کرده و از روی حرارت برمی‌داریم. خمیر را با وردنه باریک می‌کنیم و به وسیله یک قالب

دایره‌ای قالب می‌زنیم. از مایه گوشتی به اندازه یک قاشق برمی‌داریم و وسط دایره‌ها می‌گذاریم و سپس لبه دایره را به هم

می‌چسبانیم تا مواد از داخل خمیر خارج نشود.

پیراشکی‌ها را در روغن داغ سرخ می‌کنیم.