

Kirazlı Varenyky

Kirazlı bir hamur işi tatlı

2 porsiyon Hazırlama Süresi: 30 Dakika Pişirme Süresi: 5 – 7 dakika

- 400 gr un
- 1 yumurta
- ¼ bardak su
- Bir çimdik tuz
- 1 tatlı kaşığı tereyağı
- 800 gr kiraz
- ½ bardak şeker
- 3 çorba kaşığı patates unu
- 200 gr taze krema

- 1 Kirazların çekirdeklerini çıkarın ve şekerle, patates unu ile karıştırın. Bunun sonucunda meyve özü dışa çıkacaktır.
- 2 Bir kâsede su, yumurta, un, tereyağı ve tuzu karıştırın. İyice yoğurun, sonra üzerini teryüz edilmiş bir sıcak kap ile kapatın. Yaklaşık 10 dakika dinlendirin.
- 3 10 dakika sonra hamuru 3 eşit parçaya bölün. Her parçayı parmak kalınlığında rulo haline getirin ve eşit kalınlıkta parçalara bölün.
- 4 Unlanmış bir tahta üzerinde bu küçük parçaların her birini düz yuvarlak şekiller haline getirin (küçük ekmekekler gibi).
- 5 Her hamur parçasının üzerine 3 – 4 kiraz koyun. Hamurun karşı kenarlarını birleştirin ve ayrılmaması için parmaklarınızla sıkıştırarak birbirine yapıştırın. Yapmış olduğunuz, içinde kirazlar olan bu yarı daire şekle Varenyk adı verilir.
- 6 Büyük bir kaba su koyun, biraz tuz ekleyin ve kaynatın. Varenykleri kaynayan suya atın ve 5 – 7 dakika kaynatın.
- 7 Üzerine krema gezdirilmiş olarak servis edin.

İhtiyacınız olan gereç



Mixing Bowl



8 litre Dutch Oven and Lid

