

Πιροσκή



Υλικά

- ❖ δύο κουπάκια γιαούρτια
- ❖ 4 κούπες αλεύρι
- ❖ μία κουταλιά φαγητού λάδι
- ❖ μισό κουταλάκι γλυκού αλάτι(περίπου)
- ❖ μισό κουταλάκι γλυκού σόδα (κοφτή)



Γέμιση

τυρί , αυγό και κασέρι τριμμένο



Εκτέλεση

Ζυμώνω όλα τα υλικά μαζί, ώστε να είναι μαλακό το ζυμάρι(πιο μαλακό από τη ζύμη της πίτσας). Το αφήνω να ξεκουραστεί, ώσπου να τρίψω το τυρί με το αυγό και το κασέρι.

Ανοίγουμε με ένα πλάστη μικρά πιτάκια, τοποθετούμε ένα κουταλάκι από τη γέμιση. κλείνουμε από πάνω και πιέζουμε τις άκρες. ώστε να ενωθούν. Όταν τελειώσει. τηγανίζουμε σε μπόλικο σπορέλαιο, αφού πρώτα πατήσουμε τα πιροσκή με το χέρι .

