



ΠΙΡΟΣΚΙ

- Για τη ζύμη

[240](#) γρ. γάλα (χλιαρό, όχι πάνω από 40°C)

1 κ.γ. ζάχαρη κρυσταλλική

1 κ.σ. ξηρή μαγιά 5 gr

[500](#) γρ. αλεύρι γ.ο.χ. + έξτρα, για το άνοιγμα του φύλλου

1½ κ.γ. αλάτι 7 gr

3 αυγά

1 κ.σ. ελαιόλαδο

- Για τη γέμιση

4 μέτριες πατάτες, βρασμένες και περασμένες από μύλο λαχανικών

1 κ.σ. βούτυρο

½ κρεμμύδι, φιλοκομμένο

200 γρ. μικρά μανιτάρια, κομμένα στη μέση ή
στα 4

αλάτι

πιπέρι

¼ ματσάκι μαϊντανό, φιλοκομμένο + έξτρα, για
το σερβίρισμα

ηλιέλαιο, για το τηγάνισμα

ντιπ γιαουρτιού ή της αρεσκείας μας, για το
ΣΕΡΒΪΡΙΣΜΑ.



Για τη ζύμη

Στον κάδο του μίξερ βάζουμε το μισό γάλα, τη ζάχαρη, και τη μαγιά. Ανακατεύουμε με ένα πιρούνι και αφήνουμε για 5-10 λεπτά, μέχρι να ενεργοποιηθεί η μαγιά και να δημιουργηθούν φυσαλίδες.

Προσθέτουμε το αλεύρι μαζί με το αλάτι και αρχίζουμε να χτυπάμε με τον γάντζο σε μέτρια ταχύτητα για 1 λεπτό.

Προσθέτουμε το υπόλοιπο γάλα, τα αυγά, το ελαιόλαδο, και συνεχίζουμε το χτύπημα για άλλα 3-5 λεπτά μέχρι να πάρουμε μια ωραία, λεία και απαλή ζύμη.

Αφαιρούμε τον κάδο από το μίξερ και μεταφέρουμε τη ζύμη σε ένα ελαφρά λαδωμένο μπολ. Καλύπτουμε με μεμβράνη και την αφήνουμε να φουσκώσει σε ζεστό μέρος για 1 ώρα ή μέχρι να διπλασιαστεί σε όγκο.

Για τη γέμιση

Βάζουμε τον πουρέ της πατάτας σε ένα μεγάλο μπολ και το αφήνουμε στην άκρη.

Βάζουμε ένα τηγάνι σε μέτρια φωτιά μέχρι να κάψει καλά.

Προσθέτουμε το βούτυρο, το κρεμμύδι, και σοτάρουμε για 1-2 λεπτά μέχρι να πάρει ένα ωραίο, χρυσαφένιο χρώμα.

Προσθέτουμε ταμανιτάρια και τα σοτάρουμε μέχρι να πάρουν χρώμα, να μειωθεί ο όγκος τους, και να βγάλουν τα υγρά τους.

Προσθέτουμε αλάτι και πιπέρι.

Όταν ταμανιτάρια είναι έτοιμα, αδειάζουμε το μείγμα μέσα στο μπολ με τον πουρέ πατάτας, προσθέτουμε τον μαιντανό, και ανακατεύουμε καλά.

Αλατοπιπερώνουμε ακόμα μια φορά, αν χρειάζεται, και αφήνουμε τη γέμιση να κρυώσει.

Για τη συναρμολόγηση

Για τα πιροσκή, κόβουμε 12 μπαλάκια ζύμης βάρους 30-40 γρ. Με έναν πλάστη, τα ανοίγουμε ελαφρά σε δίσκους 12 εκ. πάνω σε μια αλευρωμένη επιφάνεια εργασίας.

Προσέχουμε να αλευρώνουμε μόνο τη μια πλευρά της ζύμης, γιατί αν αλευρώσουμε τη μεριά που θα βάλουμε τη γέμιση δεν θα κολλάει καθώς την κλείνουμε, με αποτέλεσμα να ανοίξουν τα πιροσκή κατά το τηγάνισμα.

Σε μια κατσαρόλα βάζουμε ηλιέλαιο, αρκετό ώστε να καλυφθούν 6-7 εκ. Τοποθετούμε την κατσαρόλα σε μέτρια φωτιά και αφήνουμε μέχρι να ζεσταθεί το λάδι και να φτάσει τους 190°C.

Βάζουμε 1½ κ.σ. από τη γέμιση στη μέση κάθε δίσκου ζύμης και ενώνουμε τις άκρες για να τις κλείσουμε καλά.

Με τα δάχτυλά μας, πιέζουμε λίγο τα πιροσκή

ώστε να γίνουν πιο πλατιά και να τηγανιστούν ομοιόμορφα.

Βάζουμε τέσσερα πιροσκή στο τηγάνι και τηγανίζουμε για 2-3 λεπτά, μέχρι να πάρουν χρώμα από τη μια πλευρά. Στη συνέχεια, τα γυρίζουμε από την άλλη πλευρά και τηγανίζουμε μέχρι να χρυσαφίσουν.

Απλώνουμε χαρτί κουζίνας σε ένα ταψάκι και τοποθετούμε τα πιροσκή επάνω του ώστε να απορροφήσει το περιττό λάδι.

Σερβίρουμε με φιλοκομμένο μαϊντανό και, αν θέλουμε, συνοδεύουμε με ντιπ γιαουρτιού ή κάποιο της αρεσκείας μας.