Пирожки для сахура

Sahur Bohçası

1 яйцо
0,5 стакана воды
1 стакан муки
1 ст.л. растит. масла
1 ч.л. разрыхлитиля
0,5 ч.л. соли
Жарить:
Растит. масло
Для начинки:
4 яйца
1 ст.л. слив. масла
0,5 ч.л. соли
Сверху:
4 ломтика сыра

Взбить вилкой воду, яйцо и растит. масло.
Добавить муку, разрыхлитель и соль, хорошо взбить. Оставить на 10 минут.
В сковороде с тефлоновым покрытием нагреть на среднем огне немного растит. масла, половником вылить 1/4 часть теста, распространить по всей сковороде и обжарить с двух сторон.
Пожарить таким образом 4 блина.
В этой же сковороде растопить слив. масло, добавить соль и разбить 4 яйца. Накрыть крышкой и готовить до готовности.
На середину каждого блина положить по одному яйцу, желтком вниз, свернуть конвертом и положить на смазанный маслом противень сложенной частью вниз.
На каждый пирожок сверху положить по ломтику сыра и поставить в разогретую до 180 градусов духовку. Готовить пока сыр расплавится и поджарится.

Яйца долгое время не дают проголадаться, поэтому их рекомендуется употреблять в рамадан на сахур.

© ml.md (русский) рецепт #: 1728 | название рецепта: Пирожки для сахура | история: 19.04.2024 - 22:17