Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31)
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецептыz

Булочки с Начинкой

Ekmek Dolması

Дрожжи (1спичеч.коробка)
7 стаканов муки
2 кусочка сахара
2 стакана воды
Соль
1 яйцо
Для начинки :
500 гр.баранины(мелкими кусочками)
4 стол.ложки раст.масла
2 репч.лука
2 помидора
1 чайн.ложка пасты свежего перца
Соль,перец

В глубокую посуду раскрашить дрожжи,бросить сахар,налить 1стакан тёплой воды.
Когда дрожжи и сахар растаят,добавить яичный белок,соль,1 стакан тёплой воды,помешать.По немногу высыпать муку и замесить тесто.
Тесто накрыть полотенцем и дать настояться 1час.
Приготовить начинку: баранину обжарить на раст.масле,когда выпариться мясная жидкость,добавить мелко рубленный лук.
Когда обжариться лук,добавить очищенные от кожуры и порезанные мелкими кубиками помидоры.
Когда обжаряться помидоры,добавить пасту свеж.перца,соль,перец,потушить ещё 5минут и снять с огня.
Пока начинка остужается,тесто разделить на 8 круглых частей,положить на маслянный противень,смазать яичным желтком.Запекать до готовности при температуре 210.
Булочки достать из духовки и немного взбрызнуть водой.
Остудить,надрезать и опустошить середину.
Булочки наполнить начинкой(без жидкости).
Верх булочки закрыть.
Опять поставить в духовку на 5-10минут.Выложить на серв.тарелку,по краям полить бульён от начинки.
Подавать горячим.

Хлебную мякоть из середины булочки можно подсушить и добавлять в котлеты.

© ml.md (русский) рецепт #: 306 | название рецепта: Булочки с Начинкой | история: 23.04.2024 - 15:57