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

Завёрнутые Пирожки

Paket Böreği

6 тонких лепёшек
2,5 стакана молока
2 яйца
Пол стакана раст.масла
Для начинки :
250гр. мясного фарша
1 стакан консерв.зелёного горошка
Пол стакана изюма
Пол стакана раст.масла
4-5 веточек петрушки
1 репч.лук
1 чайн.ложка соли
Пол чайн.ложки чёрн.перца
Для верха:
1 стол.ложка кунжута

Приготовить начинку: На сковороду налить раст.масло, разогреть и бросить мелко порубленный лук, обжарить.
Добавить фарш, продолжать обжаривать, не закрывая крышкой.
Бросить мытый изюм без косточек, горошек, соль, перец, потушить ещё 5-6 минут и снять с огня.
Добавить мелко рубленную петрушку, помешать и оставить остывать.
Лепёшки порезать знаком + , на 4 части, всего должно получиться 24 части.
В глубокую посуду разбить 1 яйцо, 1 яичный белок, налить молоко и раст.масло, хорошо взбить.
Один треуг.кусочек лепёшки, обмазать приготовленной смесью, с верху положить ещё кусочек и обмазать его тоже.
На широкую сторону кусочка положить немного начинки и завернуть как сигару толщиной 2 пальца, подогнув края во внутрь.
Таким образом приготовить все пирожки- сигары и разложить на противень смазанный маслом.
В оставшуюся смесь добавить яичный желток, взбить, обмазать ею все пирожки и посыпать кунжут.
Противень поставить в духовку и запекать до золотистой корочки, при температуре 190.

Завёрнутые Пирожки нужно употребить в течении 3-4 часов или же убрать в холодильник, иначе начинка может испортиться.

© ml.md (русский) рецепт #: 851 | название рецепта: Завёрнутые Пирожки | история: 26.04.2024 - 21:18