



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

Жареное тесто с перцем

Biberli Hamur Kizartmasi



400 гр. дрожжевого теста
1 шт. красного перца
1 небольшая луковица
1 стакан творога
½ ч.л. соли
3 ст.л. оливкового масла
Для жарки:
1,5 стакана подсолн. масла

- # Лук, очищенный от семечек перец мелко порезать и смешать с тестом, добавить соль, замесить.
- # Затем добавить творог и оливковое масло, хорошо вымесить. Накрыть тесто и оставить на 30 минут.
- # Руки намочить и разделить выдавливая тесто на кусочки размером с крупный грецкий орех. Смочив ложку, аккуратно выложить кусочки теста в сковороду с разогретым маслом.
- # Обжарив со всех сторон выложить тесто на бумажное полотенце.
- # Подавать горячими или теплыми.

Еще можно добавить в тесто 1 шт. сваренный и потертый на терке картофель.