



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

## Лепешка с картошкой и перцем

Patatesli Biberli Ekmek



3 шт. варенного картофеля  
1,5 ч.л. сухих дрожжей  
0,5 стакана теплой воды  
1 ч.л. сахара  
1 ч.л. соли  
1 стакан молока  
3 ст.л. оливкового масла  
Для начинки:  
3 стакана творога  
2 ст.л. оливкового масла  
1 ст.л. красного острого перца  
1 ст.л. кунжута  
0,5 ст.л. кумина  
0,5 ст.л. тмина  
Смазать сверху:  
1 яйцо  
1 ч.л. сахара

# Картофель сварить, очистить, залить стаканом молока и потолочь в пюре.

# В 0,5 стакана теплой воды добавить 1 ч.л. сахара и дрожжи, перемешать. Накрывать и оставить на 10 минут.

# Затем смешать пюре и опару, добавить соль и оливковое масло, перемешать.

# Добавляя постепенно муку, замесить тесто средней твердости. Накрывать сверху и оставить минимум на 30 минут.

# Приготовим начинку: Смешаем творог, оливковое масло, красный перец, кунжут, кумин и тмин.

# Затем тесто разделить на кусочки размером с половину лимона, ладошками скатать в шарик и посыпав мукой кончиками пальцев размять небольшую лепешку овальной формы.

# На середину положить начинку и края залепить в форме лодочки.

# Положить лепешки в смазанный маслом противень, накрыть и оставить на 30 минут. Затем взбить яйцо с сахаром и смазать поверхность лодочек.

# Поставить в заранее нагретую до 195 градусов духовку, готовить до золотистого цвета. Подавать горячими или теплыми.

Эти лепешки пекутся в каменной печи по праздникам в регионе города Антакия.