



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

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. Накрыть и оставить на 10 минут.

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

Добавляя постепенно муку, замесить тесто средней твердости. Накрыть 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.