



## Лепешка с картошкой и перцем

Patatesli Biberli Ekmek



3 шт. варенного картофеля  
1,5 чл. сухих дрожжей  
0,5 стакана теплой воды  
1 чл. сахара  
1 чл. 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 чл. сахара

- # Картофель сварить, очистить, залить стаканом молока и потолочь в пюре.
- # В 0,5 стакана теплой воды добавить 1 чл. сахараи 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.