



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

---

## Пирожки «Джантык» Cantik



1 ч.л. сухих дрожжей  
0,5 стакана теплой воды  
1 ч.л. сахара  
0,5 стакана йогурта  
3 ст.л. подслн. масла  
0,5 ч.л. соли  
3,5 стакана муки  
Для начинки:  
2 средние картофелины  
2 средние луковицы  
150 гр. фарша  
0,5 ч.л. соли  
Сверху:  
100 гр. слив. масла

# В глубокой посуде смешать дрожжи, теплую воду и сахар, накрыть и оставить на 10 минут. Затем добавить йогурт, подслн. масло, муку и соль, замесить тесто.

# Тесто плотно накрыть, и оставить минимум на 45 минут.

# Картофель сварить в мундире, очистить и потереть на терке. Добавить тертый на терке лук, сырой фарш и соль, перемешать.

# Тесто разделить на кусочки размером чуть больше грецкого ореха, и кончиками пальцев, смачивая их в масле, размять лепешки.

# На середину положить начинку и свернуть в виде конверта (Справа, слева, сверху, снизу).

# Форму в диаметре примерно 25 см смазать маслом, пирожки плотно выложить перевернув (сверху должна быть ровная поверхность).

# Оставить на 30 минут, затем sprыснуть растопленным слив. маслом.

# Поставить в заранее разогретую до 190 градусов духовку, печь до золотистого цвета.

# Подавать горячими.

Эти пирожки- уникальное блюдо из Крыма.