Пирожки «Джантык»

Cantık

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 спрыснуть растопленным слив. маслом.
Поставить в заранее разогретую до 190 градусов духовку, печь до золотистого цвета.
Подавать горячими.

Эти пирожки- уникальное блюдо из Крыма.

© ml.md (русский) рецепт #: 1200 | название рецепта: Пирожки «Джантык» | история: 04.05.2024 - 06:41