



Пирожки с луком и картошкой

Soğanlı Patates Çöreği



1,5 ч.л. сухих дрожжей
1 чл. сахара
1,5 стакана теплой воды
2 шт. сваренного картофеля
1 средняя луковица
10-15 веточек петрушки
1 чл. красного острого перца
1 чл. соли
5 ст.л. оливкового масла
Мука, сколько потребуется для замеса теста

- # Растворить в 1 стакане теплой воды дрожжи и сахар, накрыть и оставить на 10 минут.
- # Затем добавить соль, красный острый перец, 0,5 стакана теплой воды, оливковое масло и добавляя понемногу муку, замесить тесто.
- # Тесто накрыть и оставить на 1,5-2 часа чтобы подошло.
- # Затем в тесто добавить тертый на терке вареный картофель и мелко порезанный лук. Добавить немного муки и еще раз месить.
- # Тесто разделить на кусочки размером с грецкий орех, скатать шарики и положить на смазанный маслом противень. Оставить в противне еще на 1 час.
- # Поставить в заранее разогретую до 200 градусов духовку, печь до золотистого цвета. Достать из духовки , накрыть сверху еще одним противнем (для того чтобы пирожки были мягкими), и оставить на некоторое время.
- # Подавать теплыми.

Благодаря картофелю содержащемуся в тесте, пирожки будут мягкими и долго не будут портиться.