



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

Пирожки с начинкой из пудинга

Pudingli Çörek



1 пакет быстрорастворимых дрожжей
2 яйца
0,5 стакана теплой воды
0,5 стакана теплого молока
6 ст.л. подслн. масла
1 ст.л. сахарной пудры
Щепотка соли
Мука, сколько потребуется для замеса теста
Для начинки:
2 стакана молока
4 ст.л. сахара
2 ст.л. муки
1 ст.л. крахмала
1 пакетик ванилина
1 ч.л. маргарина
1 горсть изюма
Посыпать сверху:
2 ст.л. сахарной пудры

В глубокую посуду насыпать 2 горсти муки и быстрорастворимые дрожжи, перемешать. Добавить сахарную пудру, соль, яйца, подслн. масло, тепкое молоко и воду, перемешать.

Добавляя понемногу муку, замесить средней твердости тесто. Накрывать и оставить на 1 час.

Для начинки: В небольшую кастрюльку налить молоко, добавить сахар, муку и крахмал, перемешать. Варить на среднем огне до состояния густого крема.

Пудинг снять с огня, добавить маргарин и ванилин. Дать остыть регулярно помешивая, затем добавить изюм.

Тесто разделить на кусочки размером с грецкий орех, посыпать мукой и раскатать небольшие лепешки. На середину положить пудинг и сложить пакетиком. Разложить на смазанный маслом противень сложенной стороной вниз.

Оставить в противне на 30 минут, затем поставить в заранее разогретую до 190 градусов духовку, печь до золотистого цвета.

Достать из духовки, посыпать сахарной пудрой, подавать теплыми.

Также можно смазать сверху яичным желтком.