



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

Пирожки по-Ескишехирски

Eskişehir Çöreği



Дрожжи размером со спичечный коробок
1 ч.л. сахара
0,5 стакана теплой воды
1 яйцо
1 стакан йогурта
0,5 стакана подслн. масла
1 ч.л. соли
Мука, сколько потребуется для замеса теста
Для начинки:
200 гр. фарша
2 средние луковицы
1 шт. тонкий зеленый перец
1 средний помидор
3 ст.л. подслн. масла
2 ст.л. воды
0,5 ч.л. черного молотого перца
0,5 ч.л. соли
Смазать сверху:
1 яйцо
1 ст.л. подслн. масла
1 ч.л. йогурта
1 ст.л. кунжута

- # В глубокой чашке растворить дрожжи в воде с сахаром. Добавить яйцо, йогурт, подслн. масло и соль.
- # Ингредиенты хорошо взбить венчиком. Добавляя муку, замесить тесто, месить пока тесто перестанет прилипать к рукам.
- # Тесто накрыть и оставить на 1 час. В это время приготовим начинку.
- # Лук мелко порезать, положить в сковороду. Добавить подслн. масло и воду. На медленном огне готовить пока лук станет мягким.
- # Затем добавить фарш и мелко порезанный перец. Готовить на среднем огне, пока выкипит вода из фарша. Добавить тертые на терке помидоры, черный перец и соль. Снять с огня.
- # Тесто разделить на кусочки размером с грецкий орех. Посыпать мукой и пальцами размять лепешки размером с горлышко стакана.
- # На середину положить начинку вместе с соком, края собрать к середине, как конверт, затем перевернуть.
- # Разложить пирожки на смазанный маслом или застланный пергаментной бумагой противень, на небольшом расстоянии друг от друга, и оставить еще на 20 минут.
- # Необходимо чтобы по истечении времени, пирожки поднялись и соприкасались друг с другом. Йогурт, яйцо и масло хорошо взбить, выложить ложкой на пирожки и посыпать кунжутом.
- # Поставить в заранее разогретую до 200 градусов духовку, печь до готовности.
- # Подавать горячими или теплыми.

Начинку для этих пирожков можно использовать не обжаривая, добавить немного воды и слегка проварить.