



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

Пряные пирожки

Çeşnili Poğaç



1 яйцо
1 яичный белок
1 небольшая луковица
1 маленькая морковь
1 ч.л. красного острого перца
8-10 веточек укропа
0,5 стакана йогурта
125 гр. слив. масла
1 пачка разрыхлителя
1 ч.л. соли
Мука, сколько потребуется для замеса теста
Для начинки:
200 гр. фарша
1 средняя луковица
3 ст.л. подсолн. масла
8-10 веточек петрушки
0,5 ч.л. соли
Смазать сверху:
1 яичный желток

В глубокой чашке хорошо перемешать яйцо, яичный белок, потертый на мелкой терке лук, морковь, йогурт, мягкое слив. масло, красный острый перец, соль и мелко рубленый укроп.

Добавить перемешанный с мукой разрыхлитель и понемногу добавляя муку замесить тесто. (не должно прилипать к рукам). Оставить на 35-40 минут.

Приготовим начинку: Пассировать мелко порезанный лук в масле, затем добавить фарш, готовить пока выкипит жидкость. Снять с огня, посолить и добавить мелко рубленую петрушку.

Тесто разделить на кусочки размером чуть больше грецкого ореха, посыпать мукой и пальцами размять не большие лепешки. На одну сторону лепешки положить начинку, другой стороной накрыть, края залепить.

Приготовить таким образом все пирожки, выложить на смазанный маслом противень, смазать сверху желтком.

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

Подавать горячими или теплыми.

Если желаете, в тесто можно добавить 1 ч.л. томатной пасты.