



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

Пирожки с луком-порей

Pırasalı Açma Çörek



1 яйцо
1 яичный белок
2 ст.л. маргарина
0,5 стакана подслн. масла
1 стакан йогурта
1 пачка разрыхлителя
Мука, сколько потребуется для замеса теста
0,5 ч.л. соли
Для начинки:
5 шт. лука-порей
7 ст.л. подслн. масла
1 ст.л. томатной пасты
2 кусочка со спичечный коробок брынзы
0,5 ч.л. черного перца
0,5 ч.л. соли
Смазать сверху:
1 яичный желток
1 ст.л. чернушки

- # В глубокой посуде до однородного состояния перемешать йогурт, яйцо, яичный белок, мягкий маргарин и подслн. масло.
- # Добавить соль, разрыхлитель и добавляя муку замесить тесто. Тесто не должно прилипнуть к рукам. Тесто оставить на 30 минут.
- # Лук-порей почистить, помыть и мелко порезать. В кастрюле на среднем огне нагреть масло, добавить лук-порей, томатную пасту, черный молотый перец и соль, все перемешать. Закрывать крышкой и на медленном огне готовить 20-25 минут.
- # Снять с огня, оставить остывать. Затем добавить тертую на терке брынзу, перемешать.
- # Тесто разделить на кусочки размером с половину лимона, посыпать мукой и раскатать лепешки размером с блюдце.
- # На середину лепешки положить 1 ст.л. начинки из лука. Сначала свернуть справа, затем слева, затем скрутить рулетом.
- # Рулетики положить на смазанный маслом или застланный бумагой для выпечки противень и оставить еще на 10 минут.
- # Затем смазать рулетики желтком и посыпать чернушкой. Поставить в заранее разогретую до 185 градусов духовку, печь до готовности.
- # Подавать горячими или теплыми.

Начинка из лука-порей необычная, но на вкус очень вкусная.