



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

Пирог с джемом

Tepsi Pongik



1 кубик сырых дрожжей
1 яйцо
1 стакан воды
2 ст.л. сахарной пудры
 $\frac{3}{4}$ стакана подслн. масла
1 стакан йогурта
0,5 ч.л. соли
Мука, сколько потребуется для замеса теста
Для прослойки:
2 стакана джема

- # В глубокую посуду налить 0,5 стакана теплой воды, положить дрожжи и 1 ст.л. сахарной пудры. Мешать пальцами пока растворятся дрожжи.
- # Добавить взбитый с 0,5 стаканом воды йогурт, яйцо, 1 ст.л. сахарной пудры, соль, подслн. масло и добавляя муку, замесить тесто.
- # Тесто накрыть и оставить минимум на 1 час.
- # Затем тесто еще раз вымесить и разделить на 3 равные части. Каждую часть посыпать мукой и раскатать пласты размером с средних размеров противень.
- # Первый слой положить на смазанный маслом противень, сверху вымазать 1 стакан джема, затем положить второй слой теста, снова размазать по поверхности 1 стакан джема и накрыть последним слоем теста.
- # Оставить еще на 30 минут, затем поставить в заранее разогретую до 190 градусов духовку. Печь до золотистого цвета.
- # Достать из духовки, и через 30 минут порезать квадратиками.

Такой пирог можно приготовить используя для начинки бекмес (вываренный до состояния меда виноградный сок) или мед.