



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

Пирог с фаршем

Kıymalı Tepsi Çöreği



1 стакан подслн. масла
2 стакана йогурта
1 яичный белок
1 пачка разрыхлителя
1,5 ч.л. соли
Мука, сколько потребуется для замеса теста
Для начинки:
300 гр. фарша
1 крупная луковица
1 стакан консервированного горошка
1 средняя морковь
1 средняя картошка
0,5 стакана подслн. масла
1 ст.л. томатной пасты
1 ч.л. соли
0,5 ч.л. черного молотого перца
Смазать сверху:
1 яичный желток
1 ч.л. кунжута
1 ч.л. чернушки

Приготовим начинку: Лук мелко порезать, пассировать в масле до золотистого цвета, добавить фарш и сразу добавить порезанную кубиками морковь, пассировать 15 минут.

Затем добавить томатную пасту, порезанный кубиками картофель, посолить, поперчить. На среднем огне пассировать 5 минут, затем добавить горошек, готовить еще 5-6 минут, снять с огня.

В глубокой чашке перемешать йогурт, подслн. масло и яичный белок. Затем добавить разрыхлитель, соль и добавляя муку замесить мягкое тесто.

Тесто оставить на 10 минут, затем разделить на 2 равные части. Каждую часть посыпать мукой и раскатать пласты размером с средних размеров противень. Один пласт положить на смазанный маслом противень.

Сверху выложить начинку из фарша и накрыть вторым пластом. Края залепить, смазать желтком и посыпать кунжутом и чернушкой.

Поставить в заранее разогретую до 190 градусов духовку, печь до золотистого цвета. Достать из духовки и через 20 минут порезать квадратиками.

Такой пирог можно приготовить используя начинку из шпината, сыра, картошки или баклажанов.