



Пирожки с чечевицей

Mercimekli Çörek



125 гр. слив. масла

1 яйцо

1 яичный белок

1 стакан воды

0,5 ч.л. соды

1 ч.л. соли

Мука, сколько потребуется для замеса теста

Для начинки:

1 стакан зеленой чечевицы

1 средняя луковица

0,5 ч.л. красного острого перца

1 ч.л. соли

5 ст.л. подсолн. масла

Смазать сверху:

1 яичный желток

1 ст.л. чернушки

Чечевицу залить водой и оставить на ночь. На следующий день сварить в этой же воде до готовности.

Мелко порезанный лук пассировать в масле до золотистого цвета, добавить сваренную чечевицу, красный острый перец и соль, готовить несколько минут помешивая.

Пока начинка остывает приготовим тесто: В чашке перемешаем яйцо, яичный белок, воду, растопленное и остывшее слив. масло.

Добавить соду смешанную с горстью муки, соль и добавляя муку замесить мягкое тесто. Тесто накрыть, оставить на 30 минут.

Затем тесто разделить на 16 равных кусочков. Каждый кусочек посыпать мукой и раскатать лепешки.

Начинку также разделить на 16 порций. На середину лепешки положить начинку и закрыть сначала сверху, затем снизу, потом справа и слева.

Полученные квадратики положить на застланный бумагой для выпечки противень сложенной частью вниз, смазать желтком и посыпать чернушкой.

Поставить в заранее разогретую до 180 градусов духовку, печь до золотистого цвета.

Тесто для этих пирожков не дрожжевое, благодаря чему пирожки долго не будут портиться.