



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

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.