



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

Пирожки по- Русски

Rus Boğçası



1 пачка быстрорастворимых дрожжей
1 ч.л. сахара
1 стакан молока
0,5 стакана теплой воды
2 ч.л. слив. масла
1 ч.л. соли
Мука, сколько потребуется для замеса теста
Для начинки:
250 гр. фарша
2 луковицы
6 ст.л. растит. масла
0,5 ч.л. черного молотого перца
0,5 ч.л. соли
Жарить:
2 стакана растит. масла

- # В чашке смешать теплую воду, молоко, сахар и дрожжи. Добавить размягченное слив. масло, перемешать.
- # Посолить и добавляя муку замесить мягкое тесто. Сверху накрыть и оставить подходить минут на 45.
- # Приготовим начинку: Мелко рубленый лук пассировать на масле до золотистого цвета, добавить фарш, готовить пока испарится жидкость из фарша.
- # Посолить, поперчить и оставить остывать.
- # Тесто разделить на кусочки размером с пол-лимона. Посыпать мукой и пальцами размять лепешки чуть меньше блюда.
- # Сверху положить начинку и края залепить сверху. Затем ладошками скатать в форму шарика.
- # Положить швом вниз в разогретое масло и обжарить до золотисто коричневого цвета.
- # Подавать теплыми.

Пирожки необходимо жарить в большом количестве масла, поэтому в целях экономии, для обжаривания лучше использовать глубокую посуду.