



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

## Пирожки по- Русски

Rus Bohçası



1 пачка быстрорасторимых дрожжей  
1 чл. сахара  
1 стакан молока  
0,5 стакана теплой воды  
2 чл. слив. масла  
1 чл. соли  
Мука, сколько потребуется для замеса теста  
Для начинки:  
250 гр. фарша  
2 луковицы  
6 ст.л. растит. масла  
0,5 чл. черного молотого перца  
0,5 чл. 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 рубленный 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-лимиона. Посыпать мукой и пальцами размять лепешки чуть меньше блюдца.
- # 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.