



Пирог «Кёмбе»

Kömbe



1 пачка быстрорасторимых дрожжей
1,5 стакана теплой воды
1 шт. сахара-рафинад
2 ст.л. растит. масла
1 ч.л. соли
Мука, сколько потребуется для замеса теста
Смазать:
125 гр. слив. масла
Для начинки:
1 небольшая курица
0,5 ч.л. черного молотого перца
1 ч.л. соли

- # В чашке смешать теплую воду, сахар и дрожжи.
- # Добавить соль, растит. масло и добавляя муку замесить средней упругости тесто. Тесто накрыть и оставить на 1 час.
- # Курицу сварить, отделить мясо от косточек и порезать на маленькие кусочки. Добавить соль, перец, перемешать.
- # Тесто разделить на 4 равные части. Каждую часть посыпать мукой и раскатать лепешки размером с круглый противень.
- # Положить лепешку в смазанный маслом противень, сверху смазать растопленным слив. маслом. Затем распределить по поверхности 1/3 часть курицы.
- # Сверху положить еще одну лепешку и повторить все тоже самое. Получится 4 слоя.
- # Верхнюю лепешку смазать оставшимся маслом и порезать квадратиками.
- # Поставить в заранее разогретую до 190 градусов духовку, печь до золотистого цвета.
- # Подавать теплым.

Это блюдо готовят в разных регионах Турции. Кёмбе также называют пироги Кахраманмараш и Хатай.