



Пирожки с рисом

Pirinçli Börek



1 яйцо
1 стакан йогурта
6 ст.л. растит. масла
0,5 стакана воды
1 ч.л. соли
Для начинки:
1 луковица
100 гр. фарша
 $\frac{3}{4}$ стакана риса
0,5 стакана фисташек
0,5 ч.л. черного молотого перца
0,5 ч.л. соли
1 ст.л. слив. масла
Жарить:
1,5 стакана растит. масла

Смешать яйцо, йогурт, воду и растит. масло.

Посолить и добавляя муку замесить крутое тесто. Тесто оставить на 30 мин.

Приготовим начинку: Рис залить 2 стаканами воды, варить до готовности на медленном огне.

Лук мелко порезать и пассировать до золотистого цвета на слив. масле. Добавить фарш, готовить пока испарится жидкость.

Добавить сваренный рис, крупно дробленные фисташки, соль черный перец, перемешать. Снять с огня.

Тесто разделить на кусочки размером с половину лимона. Посыпать мукой и раскатать лепешки размером с блюдце.

На одну половину лепешки положить начинку, второй стороной накрыть, края залепить.

В сковороде нагреть масло, обжарить с двух сторон.

Подавать горячими.

Пирожки с рисом рецепт из г. Газиантеп. В начинку еще можно добавить шафран.