



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

Самола

Samola



Дрожжи свежие с половину спичечного коробка
1,5 стакана теплой воды
0,5 ч.л. сахара
3 ст.л. растит. масла
1 ч.л. соли
Мука, сколько потребуется для замеса теста
Смазывать:
¾ стакана растит. масла
Для начинки:
200 гр. средней жирности фарша
1 луковица
4-5 ст.л. воды
0,5 ч.л. черного перца
0,5 ч.л. соли
Смазать сверху:
1 яйцо

- # Смешать дрожжи, сахар и теплую воду.
- # Добавить растит. масло, соль и добавляя муку замесить мягкое тесто. Тесто накрыть и оставить подходить в теплом месте на 1 час.
- # Лук потереть, добавить фарш, воду, соль и перец, перемешать.
- # Тесто разделить на 8 равных частей.
- # Каждую часть посыпать мукой и раскатать лепешку размером чуть больше блюда. Смазать поверхность 1 ст.л. растит. масла.
- # Затем нижнюю часть свернуть к центру лепешки, верхней частью накрыть нижнюю, затем правую сторону свернуть к центру, и левой накрыть правую. Каждую свернутую часть промазывать маслом.
- # Тоже проделать с оставшимися 7 кусками теста.
- # Затем каждый свернутый пакетик пальцами снова размять до размеров блюда.
- # Положить начинку по всей лепешке, затем свернуть так чтобы получился треугольник.
- # Положить пирожки на смазанный маслом противень швами вниз.
- # Смазать сверху взбитым яйцом и поставить в заранее разогретую до 190 градусов духовку, печь до золотисто-коричневого цвета.
- # Подавать теплыми.

Рецепт принадлежит кухне восточного Туркестана.