



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

Пирожки «Хинт» Hint Böreği



3 шт. юфки (готовое тонко раскатанное тесто)
Для начинки:
3 вареные картошки
2 луковицы
1 красный перец
0,5 стакана консервированного горошка
5 ст.л. растит. масла
1 ч.л. карри
1 ч.л. тмина
0,5 ч.л. черного перца
1 ч.л. соли
Для смазывания:
0,5 стакана растит. масла
Смазать сверху:
1 яйцо
0,5 стакана молока
2 ст.л. растит. масла
1 стакан панировочных сухарей

- # Лук порезать полукольцами, перец очистить от семечек, разрезать на 4 части и мелко порезать.
- # В кастрюле нагреть масло, добавить лук, пассировать до прозрачности. Добавить карри и тмин.
- # Затем добавить перец, пассировать некоторое время, затем добавить полувареный, порезанный кубиками картофель.
- # В конце добавить горошек, черный перец и соль, готовить еще 5-6 минут. Снять с огня, отставить остывать.
- # юфку положить друг на друга, разрезать на 8 треугольников.
- # Смазать треугольник маслом, затем на широкую часть положить достаточное количество начинки, завернуть сначала справа, затем слева и скатать рулетиком. Приготовить т.о. оставшиеся треугольники.
- # В чашке взбить яйцо, добавить молоко и растит.масло, перемешать.
- # Рулетики обмакнуть сначала в приготовленную смесь, затем обвалить в панировочных сухарях.
- # Положить на смазанный маслом противень и поставить в заранее разогретую до 180 градусов духовку, готовить до золотисто-коричневого цвета.
- # Подавать теплыми.

Чтобы картофель при нарезке не терял формы, необходимо его варить до полуготовности.