



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

Пирожки в панировочных сухарях

Galetalı Çörek



125 гр. маргарина или слив. масла
1 стакан йогурта
1 яйцо
1 пачка разрыхлителя
1 ч.л. соли
Мука, сколько потребуется для замеса теста
Для начинки:
3 средних свареных картофеля
1 ломтик брынзы
1 сосиска
1 ч.л. красного острого перца
0,5 ч.л. соли
Обвалить:
1 стакан панировочных сухарей

- # В чашке перемешать йогурт, растопленный остывший маргарин и яйцо.
- # Добавить соль, разрыхлитель и добавляя муку, замесить средней упругости тесто. Отставить тесто на 10-15 минут.
- # Свареный картофель потереть на терке, добавить мелко порезаную сосиску, сыр, соль и красный острый перец, хорошо перемешать.
- # Тесто разделить на кусочки размером с грецкий орех. Ладонками сформировать небольшую лепешку.
- # На середину положить достаточное количество начинки, края залепить сверху, и ладонками скатать шарик.
- # Приготовленные таким образом шарики обмакнуть сначала в воду, затем обвалить в панировочных сухарях. Разложить на смазанном маслом противне.
- # Поставить в заранее разогретую до 180 градусов духовку, готовить 30 минут.
- # Подавать горячими или теплыми.

Вместо панировочных сухарей можно использовать хлебные крошки или размельченные блендером соленые печенье.