



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

Пироги «Сафранболу бюкмеси» Safranbolu Bükmesi



1 пачка сухих быстрорастворимых дрожжей
2 стакана теплой воды
1 ч.л. сахара
3 ст.л. растит. масла
1 ч.л. соли
Мука, сколько потребуется для замеса теста
Для начинки:
1 маленький пучок шпината
250 гр. фарша
3 ст.л. растит. масла
1 луковица
2 шт. зеленого лука
Пол пучка петрушки
1 ч.л. соли
1 ч.л. черного перца
Смазать:
1 яйцо
1 ст.л. йогурта
1 ст.л. слив. масла

Растворить в воде дрожжи и сахар. Добавить растит. масло, соль и добавляя муку замесить не пристающее к рукам мягкое тесто.

Тесто накрыть и поставить в теплое место на 1 час.

Для начинки: В сковороде нагреть масло, добавить фарш, помешивать чтобы фарш не сбился в комочки, посолить. Снять с огня.

Когда фарш остынет, добавить мелко рубленный шпинат, петрушку, лук, зеленый лук, соль и перец, перемешать.

Тесто разделить на 6 равных кусков. Каждый кусок посыпать мукой и раскатать овальную лепешку шириной 15 см и длиной с противень.

Положить начинку поровну на все 6 лепешек, на края лепешек не класть.

Свернуть сначала правую сторону, затем накладывая на правую сложить левую сторону, края залепить. Смазать сверху смесью из яйца и йогурта и положить на противень застланный бумагой для выпечки.

Поставить в заранее разогретую до 200 градусов духовку, печь до золотисто-коричневого цвета. Достать из духовки и смазать слив. маслом.

Подавать горячими или теплыми.

В регионе г. Сафранболу такие пироги готовят с тушеным мясом.