

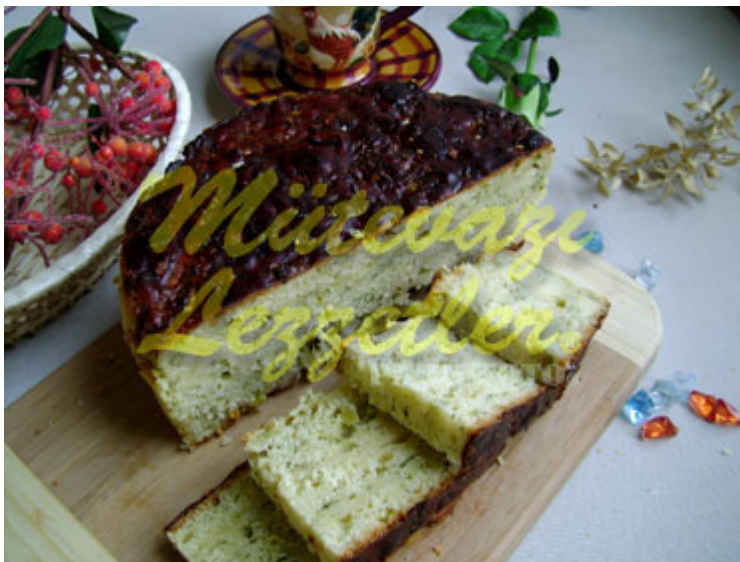


Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31)  
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецепты

---

## Пирог с луком-порей

Pırasalı Ekmek



1 пачка быстрорастворимых дрожжей  
0,5 стакана теплой воды  
1 стакан теплого молока  
1 ч.л. сахара  
0,5 стакана растит. масла  
1 яйцо  
1 яичный белок  
1 стакан кукурузной муки  
1 ч.л. соли  
Мука, сколько потребуется для замеса теста  
3 шт. лук-порей  
Пол-пучка укропа  
Смазать:  
1 яичный желток

- # Растворить в воде дрожжи и сахар.
- # Добавить молоко, растит. масло, яйцо, яичный белок, соль и кукурузную муку, перемешать.
- # Добавляя муку замесить не пристающее к рукам мягкое тесто. Тесто накрыть, и поставить в теплое место на 30 минут.
- # Лук-порей и укроп мелко порезать.
- # Добавить укроп и лук в тесто и хорошо вымесить.
- # Оставить еще на 30 минут.
- # Форму для выпечки смазать маслом и посыпать мукой, положить тесто в форму и смазать поверхность желтком.
- # Поставить в заранее разогретую до 190 градусов духовку, печь до золотисто-коричневого цвета.

В тесто еще можно добавить грамм 250 брынзы.