



Пирог с луком-порей

Pırasalı Ekmek



1 пачка быстрорасторимых дрожжей
0,5 стакана теплой воды
1 стакан теплого молока
1 чл. сахара
0,5 стакана растит. масла
1 яйцо
1 яичный белок
1 стакан кукурузной муки
1 чл. соли
Мука, сколько потребуется для замеса теста
3 шт. лука-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.