



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

Пирожки «Кайтаз» Kaytaz Böreği



1 пачка быстрорастворимых дрожжей
0,5 стакана теплой воды
1 ч.л. сахара
1 стакан айрана
5-6 ст.л. растит. масла
1 ч.л. соли
Мука, сколько потребуется для замеса теста
Промаслить:
Пол пачки маргарина
Для начинки:
250 гр. средней жирности баранего фарша
1 средняя луковица
1 ст.л. томатной пасты
1 ч.л. соли
0,5 стакана воды

- # Растворить в теплой воде сахар и дрожжи. Добавить айран, растит. масло, соль и добавляя муку, замесить не пристающее к рукам тесто.
- # Тесто накрыть и поставить в теплое место на 1 час.
- # Лук мелко порезать и перетереть с солью.
- # Добавить фарш, томатную пасту и воду, перемешать.
- # Тесто разделить на 15 равных частей. Каждую часть посыпать мукой и раскатать лепешки размером с десертную тарелку.
- # Лепешки смазать растопленным маргарином. Сложить сверху к середине, затем снизу, снова смазать маргарином. Затем сложить правую сторону, смазать маргарином и левую сторону. Получится квадрат.
- # Сложить такие квадратики из остальных лепешек, оставить на 10 минут чтобы застыл маргарин.
- # Затем скалкой немного увеличить квадратики в размере и положить на смазанный маслом противень.
- # Смазать поверхность оставшимся маргарином и положить по всей поверхности начинку, слегка прижимая.
- # Поставить в заранее разогретую до 200 градусов духовку, готовить до готовности.
- # Подавать теплыми или горячими.

Блюдо распространено в южных провинциях г. Хатай.