



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

Семирсек

Semirsek



1 пачка готового теста для пахлавы
350 гр. средней жирности фарша
2 средние луковицы
5 ст.л. растит. масла
1 ч.л. соли
0,5 ч.л. черного перца
Смазывать:
3 ст.л. с горкой слив. масла

- # Пассировать в нагретом масле лук до золотистого цвета.
- # Добавить фарш, когда появится жидкость посолить, поперчить. Через 5 минут снять с огня.
- # Растигнуть слив. масла, дать остуть.
- # Лепешку готового теста немного смазать маслом, сложить, снова смазать маслом, еще раз сложить.
- # На короткую сторону полоски положить начинку, свернуть треугольником. Продолжать сворачивать треугольник до конца полоски.
- # Амулетики положить на смазанный маслом противень, смазать сверху слив. маслом и поставить в разогретую до 190 гр. духовку.
- # Запекать до золотистого цвета, подавать теплыми.

Рецепт принадлежит г. Хатай.