



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

## Пельмени жареные

Yağ Mantısı



0,5 пачки быстрорасторимых дрожжей  
1,5 стакана теплой воды  
1 яйцо  
1 ч.л. соли  
Мука, сколько потребуется для замеса теста(2,5-3 стакана)  
Для начинки:  
300 гр. фарша  
1 луковица  
15-20 веточек петрушки  
0,5 ч.л. черного молотого перца  
0,5 ч.л. красного острого перца  
0,5 ч.л. соли  
Для соуса 1:  
1 чашка йогурта  
3 зубчика чеснока  
0,5 ч.л. соли  
Для соуса 2:  
1,5 ст.л. смеси из томатной и перечной пасты  
1,5 стакана воды  
0,5 стакана растит. масла  
0,5 ч.л. соли  
Жарить:  
Растит. масло

# Растворить в теплой воде дрожжи, добавить соль, яйцо, перемешать. Добавляя муку, замесить мягкое тесто.

# Тесто накрыть и оставить на 15 минут.

# В фарш добавить тертый на терке лук, мелко рубленную петрушку, черный и красный перец, соль, замесить.

# В кастрюлю налить масло, добавить томатную и перечную пасты, соль, пассировать несколько минут, затем добавить 1,5 стакана горячей воды, довести до кипения.

# Тесто разделить на 3 равные части. Раскатать не тонкие лепешки. Разрезать лепешки на квадратики 3х3 см.

# Положить на середину каждого квадратика фарш, края необходимо слепить к середине так чтобы получилась (х) .

# В сковороде немного нагреть масло, обжарить в нем пельмени и выложить на блюдо.

# Полить сначала красным соусом, затем соусом из йогурта.

Рецепт принадлежит г. Кайсери.