



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

Пельмени жареные

Yağ Mantisı



0,5 пачки быстрорастворимых 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 3x3 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.