



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

Узелки с булгуром

Bohçada Pilav



8 квадратиков теста Мильфей
1 стакан булгура (мелко дробленая пшеница)
1 луковица
2 баклажана
0,5 стакана подслн. масла
1 ст.л. томатной пасты
1 ч.л. соли
2 стакана мясного бульона
Смазать сверху:
1 яйцо

- # Баклажаны очистить, порезать кубиками и оставить в соленой воде на 30 минут.
- # Лук мелко порезать, пассировать в половине порции масла до золотистого цвета.
- # Добавить оставшееся масло, увеличить огонь и добавить баклажаны, готовить пока баклажаны станут мягкими.
- # Затем добавить томатную пасту, помешивать несколько минут и добавить булгур и соль.
- # В конце добавить мясной бульон, закрыть крышкой. Когда закипит, убавить огонь и готовить 9 минут.
- # Снять с огня и оставить на 30 минут. Затем перемешать.
- # Тесто посыпать мукой и раскатать лепешку размером с тарелку.
- # На середину положить остывшую начинку и свернуть конвертом.
- # Положить конвертики на противень застланный бумагой для выпечки, смазать поверхность взбитым яйцом.
- # Поставить в разогретую до 190 градусов духовку, печь до готовности.
- # Подавать горячими.

Чтобы баклажаны не впитали много масла, необходимо жарить их на большом огне.