



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

Пирожки

Kare Börek



3 шт. юфки (готовое тонко раскатанное тесто)
Для начинки:
150 гр. фарша
1 стакан булгура (измельченная пшеница)
1 луковица
4 ст.л. растит. масла
0,5 стакана грецких орехов
1 ч.л. соли
1 ч.л. черного молотого перца
0,5 стакана воды
Обвалить:
3 яйца
1,5 стакана кукурузной муки
Жарить:
2 стакана растит. масла

- # Лук мелко порезать и пассировать в масле до золотистого цвета, добавить фарш, помешивать пока испарится жидкость.
- # Добавить булгур, перемешать, посолить, поперчить и добавить воду. Закрывать крышкой, снять с огня.
- # Оставить на 30 минут, затем добавить грецкие орехи, перемешать.
- # юфку положить друг на друга, разрезать так (+), затем каждый треугольник разрезать еще на 3 равные части.
- # На широкую часть каждого треугольника положить по 1 ч.л. начинки, затем свернуть справа, затем слева и свернуть квадратом шириной в 2 пальца. Кончик смочить водой и залепить.
- # Яйца взбить с солью. Пирожки сначала обмакнуть в яйцо, затем в кукурузную муку и пожарить с двух сторон в нагретом масле.
- # Подавать горячими.

В кукурузную муку можно добавить 1 ч.л. паприки.