



Пирожки для сахура

Sahur Bohçası



1 яйцо
0,5 стакана воды
1 стакан муки
1 ст.л. растит. масла
1 ч.л. разрыхлителя
0,5 ч.л. соли
Жарить:
Растит. масло
Для начинки:
4 яйца
1 ст.л. слив. масла
0,5 ч.л. соли
Сверху:
4 ломтика сыра

- # Взбить вилкой воду, яйцо и растит. масло.
- # Добавить муку, разрыхлитель и соль, хорошо взбить. Оставить на 10 минут.
- # В сковороде с тефлоновым покрытием нагреть на среднем огне немного растит. масла, половинкой вылить 1/4 часть теста, распространить по всей сковороде и обжарить с двух сторон.
- # Пожарить таким образом 4 блина.
- # В этой же сковороде растопить слив. масло, добавить соль и разбить 4 яйца. Накрыть крышкой и готовить до готовности.
- # На середину каждого блинна положить по одному яйцу, желтком вниз, свернуть конвертом и положить на смазанный маслом противень сложенной частью вниз.
- # На каждый пирожок сверху положить по ломтику сыра и поставить в разогретую до 180 градусов духовку. Готовить пока сыр расплавится и поджарится.

Яйца долгое время не дают проголадиться, поэтому их рекомендуется употреблять в рамадан на сахур.