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

Пирожки из печени

Ciğer Böreği

500 гр. бараней печени
2 яйца
1 луковица
0,5 стакана йогурта
1 пачка разрыхлителя
0,5 ч.л. паприки
1 ч.л. соли
Мука, сколько потребуется
Жарить:
1,5 стакана растит. масла

Печень очистить от пленки, порезать не большими кубиками.
Яйца взбить с йогуртом, добавить мелко резаный лук, печень, соль, перец, разрыхлитель и добавить муку, чтобы тесто было жидковатым.
В сковороде нагреть масло и ложкой выложить тесто(как на оладушки), обжарить с двух сторон.
Подавать теплыми.

Также можно приготовить и из куриной печени.

© ml.md (русский) рецепт #: 1837 | название рецепта: Пирожки из печени | история: 20.04.2024 - 11:02