



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

---

## Саджда Чебурек

Sacda Çiğ Börek



2 стакана воды  
1 ломтик черствого хлеба  
1 ч.л. соли  
Мука, сколько потребуется для замеса теста  
Для начинки:  
300 гр. баранего фарша  
2 шт. лука  
2 шт. зеленого стручкового перца  
1 помидор  
10 веточек петрушки  
0,5 ст.л. перечной пасты  
1 кофейная чашечка растит. масла  
0,5 ч.л. красного перца  
0,5 ч.л. черного перца  
0,5 ч.л. соли

# В хлеб добавить немного воды, хорошо размять, добавить соль, оставшуюся воду и добавляя муку, замесить среднеупругое тесто. Тесто накрыть, оставить на 30 минут.  
# Лук потереть на терке, помидор мелко порезать, перец и петрушку мелко порубить.  
# Добавить фарш, томатную пасту, соль, черный перец и масло, перемешать.  
# Тесто разделить на 20 равных частей. Из каждой части раскатать не большие лепешки.  
# На один край положить начинку, вторым накрыть, края залепить. (форма полумесяца).  
# Нагреть сковороду с тефлоновым покрытием и без масла обжарить чебуреки с двух сторон.  
# Подавать горячими.

Рецепт принадлежит региону г. Адана.