



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. бараного 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.