



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

Егирдек

Eğirdek



2 яйца
0,5 стакана йогурта
1 ст.л. уксуса
1 ст.л. растит. масла
1 пакетик разрыхлителя
0,5 ч.л. быстрорастворимых дрожжей
Мука, сколько потребуется для замеса теста
Жарить:
Растит. масло
Посыпать сверху:
Сахарная пудра

- # В чашке взбить яйца, йогурт, уксус и растит. масло.
- # Добавить дрожжи, разрыхлитель и добавляя муку, замесить мягкое тесто.
- # Тесто накрыть, оставить на 30 минут.
- # Кусочек размером с грецкий орех размять пальцами лепешкой, лепешку прижать к лезвию терки, чтобы отпечатались выпуклости, затем скатать валиком.
- # Обжарить в разогретом масле до золотистого цвета. Обжарить таким образом остальное тесто, выложить на блюдо.
- # Подавать посыпав сахарной пудрой.

Рецепт из Азербайджана. Там, пирожки готовятся родителями призывников, угощают соседей.