



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

Ентекке бёрек

Entekke Böreği



1 пачка быстрорастворимых дрожжей
1 кусочек сахара-рафинад
0,5 стакана воды
0,5 стакана теплого молока
1 яйцо
2 ст.л. йогурта
1 ч.л. соли
Мука, сколько потребуется для замеса теста
Для начинки:
200 гр. фарша
3 ст.л. растит. масла
0,5 ч.л. черного перца
0,5 ч.л. соли
Пол- пучка петрушки
Жарить:
Растит. масло

- # В чашке перемешать теплую воду с теплым молоком, яйцом, йогуртом и сахаром.
- # Добавить соль, дрожжи и добавляя муку замесить средне упругое тесто.
- # Тесто накрыть, оставить минимум на 45 минут.
- # Обжарить фарш на растит. масле, добавить соль, черный перец и мелко рубленную петрушку, снять с огня, дать остыть.
- # Тесто разделить на кусочки размером с половину лимона, руками растянуть не большие лепешки. На одну сторону лепешки положить начинку, второй накрыть, края залепить.
- # В сковороде нагреть растит. масло, обжарить бёреки (пирожки) с двух сторон.
- # Подавать теплыми.

Рецепт принадлежит г. Анкара.