



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

Пирожки "Ахыска катмери"

Ahiska Katmeri



1 пакетик быстрорастворимых дрожжей
1,5 стакана теплой воды
1 ч.л. соли
Мука, сколько потребуется для замеса теста
Промаслить:
0,5 стакана растит. масла
Для начинки:
250-300 гр. брынзы

- # Растворить дрожжи в теплой воде, добавить соль и добавляя муку, замесить средней упругости тесто.
- # Тесто накрыть, оставить на 30 минут.
- # Затем тесто разделить на 6 кусков.
- # Каждую часть посыпать мукой и раскатать тонкие лепешки.
- # Поверхность лепешки смазать маслом, затем сложить сверху к середине, снизу к середине, справа, и слева, чтобы получился квадрат.
- # Смазать еще раз немного маслом, посыпать растертым сыром, и сложить конвертом, края хорошо залепить.
- # Приготовить таким образом остальное тесто.
- # В сковороде с тефлоновым покрытием нагреть немного масла и обжарить пирожки с двух сторон.
- # Подавать горячими или теплыми.

Ахыска- называют людей имеющих турецкие корни.