



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

Пилахур (Пельмени)

Pilahur



2 яйца
2 стакана тёплой воды
Муки
1 стол.ложка томат.пасты
3 спелых помидора
2 стол.ложки раст.масла
1 стакан тёртого сыра (брынзы)
8-10 веточек петрушки
1 стол.ложка соли

- # Муку, яйца, воду, соль перемешать и замесить твёрдое тесто.
- # Дать настояться 30 минут, раскатать одну большую лепёшку.
- # Лепёшку порезать на квадраты (2х2 см.), по середине каждого положить сыр с петрушкой и свернуть в треугольник.
- # Пельмени выложить на масляный противень и поставить запекать в духовку (при температуре 180).
- # Пока готовятся пельмени, сделать соус: в сковороде налить масло, разогреть, добавить тёртые на тёрке помидоры.
- # Когда помидоры обжарятся, положить томат.пасту и посолить. Если соус получится густым, можно добавить пол стакана горячей воды.
- # Горячий соус полить на готовые пельмени.
- # Подавать горячим.

Пилахур- это пельмени, которые готовят в Турецком городе Кайсери.