



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 30минут,раскатать одну большую лепёшку.
- # Лепёшку порезать на квадраты (2x2см.),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 сковороду налить масло,разогреть,добавить тёртые на тёрке помидоры.
- # Когда помидоры обжаряться,положить томат.пасту и посолить.Если соус получиться густым,можно добавить пол стакана горячей воды.
- # Горячий соус полить на готовые пельмени.
- # Подавать горячим.

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