



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

Пирожки по Арабски

Arap Böreği



2 яйца
1 стакан не сладкого йогурта
1 чайн.ложка соды
1 чайн.ложка соли
Мука
200гр.бринзы
1 репч.лук
7-8 веточек петрушки
1 чайн.ложка красн.молот.перца
1 стакан масла для жарки

- # В глубокую посуду разбить яйца, добавить йогурт, соль, соду, перемешать.
- # Высыпать нужное количество муки и замесить мягкое, но не липкое тесто. Накрыть влажным полотенцем и дать настояться 1 час.
- # Приготовить начинку: Натереть на тёрке брынзу, лук и петрушку мелко порезать, всё перемешать, добавить красн. перец.
- # Тесто разделить на круглые кусочки размером с лимон и сделать лепёшки размером с чайную тарелку.
- # В лепёшку положить 1 стол.ложку начинки, согнуть по середине и закрепить по краям.
- # Пирожки бросить в кипящее масло и жарить до золотистого цвета, подавать горячими.

Это национальное блюдо Сирийского города Алеп.