Пирожки с Фаршем

İçli Köfte Böreği



3 тонких лаваша
200гр.мясного фарша
1 стакан панировочных сухарей
1,5 стакана не сладкого йогурта
2 репч.лука
Пол стакана грецкого ореха
1 стакан пшеничной крупы(дроблёной)
1 стол.ложка томат.пасты
1 чайн.ложка соли
Пол чайн.ложки чёрн.перца
2 стол.ложки раст.масла

Мелко рубленный лук и мясн.фарш пожарить на раст.масле.
Когда выпариться мясная жидкость,добавить томат.пасту и дробленных грец.орехов,посолить,поперчить.
Добавить промытую пшеничн.крупу,закрыть крышкой,не добавляя воды снять с огня и дать настояться 20минут.
Лаваши выложить друг на друга и порезать на 8 треугольных частей,должно получиться 24 треугольных кусочков.
В двухслойный кусочек положить начинку и завернуть.
Пирожки обвалять сначало в йогурте,потом в панир.сухарях и положить на смазанный маслом противень.Запекать до золотистой корочки,при температуре 180.

Начинка для пирожков готовиться так же,как и на чечевичные котлеты с орехами.

© ml.md (русский) рецепт #: 321 | название рецепта: Пирожки с Фаршем | история: 29.03.2024 - 10:06