



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

Квадратные Пирожки

Bohça Böreği



Дрожжи (спичечную коробку)
4 стакана муки
Пол стакана тёплого молока
Пол стакана не сладкого йогурта
Пол стакана раст.масла
2 кусочка сахара
1,5 чайн.ложки соли
1 стол.ложка раст.масла
Для начинки :
2 картофеля
1 репч.лук
Пол чайн.ложки соли и чёрн.перца
Пол чайн.ложки красного перца
2-3 веточки петрушки

- # В глубокую посуду раскрашить дрожжи,сахар,налить тёплого молока,помешать.
- # Разбить 1 яйцо и 1 яичн.белок,добавить соль,йогурт,4стакана муки,немного помесить и налить раст.масло,продолжать месить.Накрыть полотенцем и дать настояться 45минут.
- # Приготовить начинку: Сварить картофель,сделать пюре,смешать с мелко рубленным солёным луком,мелко рубленной петрушкой,добавить чёрный и красный перец,раст.масло.
- # Тесто разделить на 2 равные части,раскатать на квадраты величиной чуть больше сервир.тарелки.
- # Порезать на 16 равных квадратных частей.В середину каждого квадратного кусочка положить 1 чайн.ложку начинки,уголки собрать и закрепить.(должно получиться 32пирожка)
- # Пирожки положить на мяслянный противень,дать настояться 20минут,смазать яичным желтком.
- # Поставить в холодную духовку,запекать 30минут,при температуре 180.
Подавать горячими или тёплыми.

Пирожки можно приготовить размером больше и с любой другой начинкой.