



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

Картофельные Пирожки

Patates Çöreği



4 варёных картофеля
1 яйцо
Пол стакана йогурта
Пол стакана раст.масла
1 стол.ложка оливк.масла
Мука
Дрожжи(со спич.коробку)
Для начинки:
Пол пучка петрушки
1 стакан тёртой брынзы

- # Пол стакана тёплой воды, дрожжи и 1 кусочек сахара перемешать.
- # Добавить тёртый на тёрке картофель, яичный белок, йогурт, масло и муку.
- # Замесить тесто, накрыть полотенцем и дать настояться 2 часа в тёплом месте.
- # Тесто разделить на 4 части.
- # Каждую часть раскатать и порезать на 6-7 треугольных кусочков.
- # На широкий край кусочка положить петрушку и брынзу, завернуть как сигару.
- # Обмазать яичным желтком и положить на смазанный маслом противень.
- # Запекать в заранее разогретой духовке, до готовности, при температуре 190.

Эти пирожки можно приготовить с гашёной содой вместо дрожжей. Продукты те же.