



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

## Пирожки с Грецкими Орехами

Cevizli Çörek



Мука  
1 стакан молока  
1 яйцо  
Дрожжи (со спич.коробку)  
Пол стакана тёплой воды  
1 кубик сахара  
1 стол.ложка соли  
Пол стакана раст.масла  
Для начинки:  
100 гр. дробл. грец. орехов  
Пол стакана раст.масла  
1 стол.ложка муки  
Пол стакана воды

- # Сахар и дрожжи растворить в тёплой воде.
- # Добавить молоко, яйцо, раст. масло, соль и муки.
- # Замесить тесто, накрыть полотенцем и дать настояться 2 часа в тёплом месте.
- # Тесто разделить на комочки размером с лимон.
- # Сформировать плоские лепёшки размером с чайн.тарелку.
- # Лепёшки смазать раст. маслом, положить грец.орехи, края скрепить. Пирожки разложить на противень смазанный маслом обратной стороной.
- # Обмазать водой с мукой. Запекать при средней температуре, до золотистой корочки.

Эти пирожки можно приготовить с маком.