



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

Пирог Тандыр

Tandır Çöreği



3 яйца
1 стакан тёртой брынзы
Пол стакана раст.масла
1 стакан не сладкого йогурта
3 стакана муки
5-10 веточек укропа
5-10 веточек петрушки
10 гр.сода

- # Яйца хорошо взбить.Добавить йогурт,масло и продолжать взбивать.
- # Добавить брынзу,мелко рубленную петрушку,укроп,муку,соду и хорошо перемешать.
- # Тесто вылить в круглую,смазанную маслом форму.
- # Запекать 45минут,при температуре 180.
- # Немного остудить и подавать к столу.

Этот пирог можно приготовить с картофелем,колбасой или с оливками.