



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

Пирожки Чарши

Çarşı Poğaçası



2 яйца
200гр.маргарина
Дрожжи(со спичечную коробку)
1 стакан тёплой воды
1 кусочек сахара
1 чайн.ложка соли
Мука
1 стакан брынзы
Пол пучка петрушки
1 стол.ложка чернушки

- # Насыпать горку муки и сделать по середине ямку,туда налить тёплую воду,положить сахар и дрожжи.
- # Немного помешать и подождать 5минут.
- # Добавить все продукты,1 яичный желток отложить.
- # Досыпать столько муки,чтобы получилось не твёрдое тесто.
- # Дать настояться 30минут.
- # Тесто разделить на круглые комочки чуть меньше лимона.
- # По середине сделать ямку.
- # В эту ямку положить начинку из брынзы.
- # Пирожок завернуть в двое,край закрепить.
- # Сверху обмазать яичным желтком,посыпать чернушки и положить на противень.
- # Запекать до готовности,при температуре 175.

Тесто поднимется лучше если пирожки постоят 30минут перед тем,как запекать в духовке.