



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

---

## Пирожки Диярбакыр

Diyarbakır Çöreği



1 стакан тёплого молока  
Дрожжи (пол спич.коробки)  
1 стол.ложка сахара  
Пол стакана оливк.масла  
Пол стакана талого маргарина  
1 стол.ложка кунжута  
1 стол.ложка чернушки  
1 чайн.ложка соли  
Мука  
1 яйцо

- # В тёплую воду положить дрожжи и сахар, помешать.
- # Высыпать немного муки и начать месить.
- # Добавить чернушку, соль, кунжут, немного помешать, положить маргарин и оливк.масло.
- # По немного добавлять муку, замесить тесто средней твёрдости.
- # Дать настояться 1 час и раскатать лепёшку толщиной с один палец. Порезать на квадраты размером с чайную тарелку.
- # Разложить на смазанный маслом противень, обмазать взбитым яйцом. Запекать до золотистой корочки, при температуре 185.

Эти пирожки готовят в городе Диярбакыр, по праздникам.