



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

Пирожки Полумесяц Ay Çöreği



Дрожжи(пол спич.коробки)
1 стакан сахара
2 яйца
6 стаканов муки
Пол стакана раст.масла
1 стакан тёплого молока
Для начинки:
10 стол.ложек молока
1 стакан сахара
5 стол.ложек изюма
1 стол.ложка какао
6 стол.ложек панировочной муки
2 горти грец.орехов
Пол чайн.ложки ванилина
Пол чайн.ложки стручкового перца
Пол чайн.ложки корицы

В глубокую посуду налить тёпкое молоко,положить сахар и дрожжи.мешать пока не растаят.Добавить одно яйцо и яичный белок,3стакана муки.

Добавить масло,пнемного досыпать оставшуюся муку и замесить тесто.

Тесто накрыть и дать настояться 1час.

В это время приготовить начинку:В небольшую кастрюлю положить панир.муку,молоко,сахар,изюм,какао,ломанные грец.орехи и немного поварить на медленном огне.

Снять с огня,добавить ванилин,струч.перец,корицу,размешать и оставить остужать.

Тесто разделить на 20 равных кусочков,все раскатать на овальные лепёшки размером с чайн.тарелку.В широкую часть положить 1 стол.ложку начинки,вытянуть по краям,свернуть в рулет,края закрепить и придать форму полумесяца.

Пирожки разложить на смазанный маслом противень,дать настояться 20-30минут.Обмазать яичным желтком.Поставить в холодную духовку,запекать 35минут,при температуре 190.

В начинку вместо грец.орехов можно положить фундук,и после того,как пирожки обмажем яичн.желтком,посыпать измельчённый фундук.