



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

Пирожки с Баклажаном

Patıcanlı Çörek



125 гр. маргарина
Пол стакана раст.масла
Пол стакана не сладкого йогурта
1 стол.ложка уксуса
1 яичный белок
Мука
10гр.сода
1,5 чайн.ложки соли
Для начинки:
2 баклажана
150гр.фарша
1 стакан грец.орехов
5 стол.ложек раст.масла
Пол пучка петрушки
1 чайн.ложка соли
Для верха:
1 яичный желток
1 стол.ложка чернушки

Баклажаны очистить от кожицы, порезать кубиками и обжарить на 5 стол.ложках раст.масла. В другой кастрюле обжарить фарш без масла.

Баклажаны и фарш соединить, добавить соль, грец.орехи, мелко рубленную петрушку.

Пока остывает начинка, приготовить тесто: Талый (комн.температуры) маргарин, раст.масло, йогурт, уксус, яичн.белок размешать руками. Добавить соль, соду, понемногу муку и замесить тесто.

Тесто (средней твёрдости) накрыть и дать настояться минимум 30 минут, разделить на 4 равные части.

Каждую часть раскатать толщиной пол сантиметра, обрезать края и придать форму прямоугольника. (Отрезанные края размельчить и слепить с тестом).

В прямоугольник положить начинку и свернуть рулетом. Обмазать яичн.желтком, посыпать чернушкой и порезать на кусочки шириной с палец. Запекать до готовности, при температуре 185.

В тесто добавляется уксус для того, чтобы оно было хрустящим.