



## Пирожки с Картошкой

İçli Bazlama



1 кг.муки  
Живые дрожжи (со спичечную коробку)  
3 стакана воды  
2 чайн.ложки соли  
Для начинки :  
4 варёных картофеля  
2 репч.лука  
5 стол.ложек раст.масла  
1 чайн.ложка соли  
18 чайн.ложек раст.масла

- # Муку просеять. Посередине сделать ямку, положить дрожжи, соль, воду. Помешать и замесить тесто.
- # Накрыть полотенцем и дать постояться 1 час.
- # Приготовить начинку : Лук тонко порезать и обжарить на раст.масле. Добавить натёртый на тёрке варёный картофель, соль и обжарить с луком ещё 5 минут.
- # Пока начинка остывает, из теста сделать 18 комочеков. Накрыть и дать настояться 15 минут.
- # Из комочеков, придавив пальцами, раскрыть лепёшку, размером с чайную тарелку. ( Тесто не раскатывают скалкой для того, чтобы оно оставалось мягким).
- # В серединку лепёшки положить начинку, края лепёшки собрать на верх и закрепить, немного придавить.
- # Пирожки обжарить с обоих сторон на тефлоновой сковороде без масла. После, облить одной чайн.ложкой раст. масла.
- # Подавать теплыми или горячими.

Что бы приготовить булочки, можно просто не кладь начинку (тесто готовиться так же).