



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

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.
- # Накрывать полотенцем и дать расстояться 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 комочков. Накрывать и дать настояться 15 минут.
- # Из комочков, 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 обеих сторон на тефлоновой сковороде без масла. После, облить одной чайн.ложкой раст. масла.
- # Подавать теплыми или горячими.

Что бы приготовить булочки, можно просто не класть начинку (тесто готовится так же).