



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

Маленькие Пиццы

Bardak Altı



3,5 стакана муки
1 стакан йогурта
Пол стакана раст.масла
Пол стакана воды
1,5 чайн.ложки соли
Для начинки :
250гр. не жирного фарша
1 репч.лук
1 зелёный перец
Пол чайной ложки пасты свеж.перца
Пол чайной ложки томат.пасты
Пол чайной ложки чёрн.перца
1 чайн.ложка соли
4 веточки петрушки
Раст.масло для жарки

- # В глубокую посуду положить йогурт, соль, налить раст.масло, воду. Хорошо перемешать.
- # Постепенно добавлять муку и замесить тесто. Дать расстояться 30 минут.
- # Приготовить начинку : Мелко порезанный лук и зелёный перец, фарш, пасту перца, томат.пасту, соль и мелко рубленную петрушку перемешать.
- # Тесто разделить на 12 комочеков и раскатать лепёшки размером с чайн.тарелку.
- # Серединку лепёшки намочить водой, положить немного начинки, придавить с верху, края закрутить.
- # Обжарить в кипящем масле до золотистого цвета, (сначала сторону с начинкой). Выложить на бумажное полотенце.
- # Подавать горячим.

Маленькие пиццы во времы жарки могут "подпрыгивать".