



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

Пирожки - Урла Катмери

Urla Katmeri (Peynirli)



1,5 стакана тёплой воды
1 кусочек лимон.соли
1 чайн.ложка соли
Мука
2 чайн.ложки раст.масла
Для начинки :
4 яйца
1,5 стакана натёртой брынзы
8-10 веточек петрушки
4 стол.ложек раст.масла

- # В глубокую посуду налить воду, соль и измельчённую лимон. соль, перемешать.
- # Понемногу добавить просеянную муку, замесить мягкое тесто.
- # Дать расстояться 30 минут. (Это тесто может храниться в холодильнике 6 дней, в полиэтил. пакете).
- # Из теста сформировать 8 шариков.
- # Первый шарик раскрыть пальцами рук, на поверхность намазать пол чайн. ложки раст. масла.
- # Второй шарик так же раскрыть и положить на первую, смазанную маслом лепёшку. Лепёшки раскатать скалкой размером с серв. тарелку.
- # Лепёшку растянуть, ещё раз раскатать размером в два раза больше сковороды и придать ей квадратной фому.
- # На сковороду налить 1 стол. ложку раст. масла.
- # Поставить на сильный огонь. Когда масло разогреется, положить лепёшку (чтобы края свисали).
- # Когда лепёшка начнёт раздуваться, разбить яйцо и высыпать мелко рубленную петрушку.
- # Яйца и петрушку помешать. Когда яйцо повариться, обмазать по всей поверхности и посыпать брынзу.
- # Края лепёшки собрать в середину, (как конверт), катмер перевернуть. Когда поджариться вторая сторона, снять с огня.
- # Таким образом приготовить 4 катмера.
- # Порезать на кусочки со спичечн. коробку.
- # Подавать горячими.

Урла- это городок, рядом с г. Измир.