



Китайские Пирожки

Çin Böreği



4 тонкие лепёшки
2 моркови
2 кабачка
2 лука порей
1 пучёк шпината
Пол стакана раст.масла
4 стол.ложки соевого соуса
300гр. куриного мяса
1 чайн.ложка соли
Раст.масло для жарки

Лук порей, морковь, кабачёк порезать тонкой соломкой. Можно натёреть на крупной тёрке. Шпинат мелко порезать.

В кастрюлю налить раст.масло, разогреть на среднем огне и бросить порезанное соломкой мясо.

Обжарить 10 минут, через каждые 5 минут, по очерёдно добавлять : морковь, лук порей, кабачёк и шпинат.(Для того, чтобы овощи были мягкими, крышку кастрюли постоянно закрывать).

Добавить соевый соус и соль, выключить огонь. Дать настояться, не открывая крышки, 10-15 минут.

Каждую тонкую лепёшку порезать на 8 треугольных кусочков. (Всего 32 треуг.кусочка).

В треуг.кусочек положить 1 стол.ложку начинки, боковые края загнуть и завернуть как сигару. Край намочить и прилепить.

Все пирожки обжарить в кипящем раст.масле до розового цвета.

Подавать горячими или тёплыми.

Если готовить по настоящему рецепту Китайских Пирожков , в начинку нужно добавить 2 стакана соевых ростков,(после того, когда будут готовы все овощи).