



Пирожки Сарыйер

Sarıyer Böreği



125 гр. маргарина
2 яйца
Мука
1,5 чайн.ложки соли
Пол стакана раст.масла
Для начинки :
250 гр.говяжего фарша
2 репч.лука
1 стакан консерв.зелёного горошка
1 стол.ложка мелкого изюма
3 стол.ложки раст.масла
1 чайн.ложка соли
Пол чайн.ложки чёрн.перца
8-10 веточек петрушки.

- # Высыпать немного муки, по середине сделать ямку. Вылить туда 1 стакан воды, яичный белок, разбить яйцо, посолить.
 - # Понемногу добавить муки и замесить тесто.
 - # Накрыть влажным полотенцем и дать расстояться 15 минут. Раскатать, свернуть в рулет и порезать на 12 частей.
 - # Подкатать их в круглые шарики, накрыть и дать расстояться ещё 15 минут.
 - # Маргарин растопить на медленном огне, снять с огня, остудить и взбить вилкой.
 - # Из каждого шарика из теста раскатать лепёшку в размер серв.тарелки.
 - # Смазать маргарином, все края сложить, чтобы получился квадрат, опять смазать маргарином.
 - # Все квадратные лепёшки сложить на смазанный раст.маслом противень, обмазать маргарином. Закрыть стрейч- плёнкой и поставить в холодильник на 1 час.
 - # Приготовить начинку :
 - # В кастрюлю налить раст.масло, разогреть, добавить изюм, когда изюм раздуется, масло слить, изюм оставить остывать. В это же масло бросить мелко порезанный лук, немного обжарить, добавить фарш, помешать. Кастрюлю закрыть крышкой и готовить 20 минут.
 - # Добавить горошек, изюм, соль, перец. Продолжать тушить 10 минут, бросить мелко порубленную петрушку, помешать и снять с огня.
 - # Тесто достать из холодильника, все квадратные лепёшки тонко раскатать в прямоугольные.
 - # Каждую прямоуг.лопёшку порезать на две части. (Всего 24 лепёшки).
 - В серединку каждой положить начинку, края загнуть и завернуть как сигару.
 - # Сложить на смазанный маслом противень, краями вниз.
 - # Смазать яичным желтком. Запекать до готовности, при температуре 195.
 - # Подавать тёплыми.
- Эти пирожки можно приготовить с брынзой, шпинатом или с картошкой.