



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

## Пирожки Сарыйер Saryer Böreği



125 гр. маргарина  
2 яйца  
Мука  
1,5 чайн.ложки соли  
Пол стакана раст.масла  
Для начинки :  
250 гр.говяжьего 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 добавив муки и замесить тесто.
- # Накрывать 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 прямоугол.лепёшку 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.