



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

Чибурек

Çiğ Börek



1 яйцо
1 стакан тёплой воды
1 чайн.ложка соли
Мука
Для начинки:
250 гр.мясного фарша, без жира
1 крупный помидор
1 крупный репч.лук
Пол пучка петрушки
1 чайн.ложка соли
Пол чайн.ложки чёрн.перца
¼ стакана воды
Раст.масло для жарки

- # В глубокую посуду разбить яйцо, налить воды, посолить и перемешать.
- # Понемногу добавить муку и замесить тесто.
- # Накрывать и дать расстояться 30 минут.
- # Приготовить жидкую начинку : Помидор и лук натереть, петрушку мелко порубить, добавить фарш, перец, соль, ¼ стакана воды и перемешать.
- # Тесто разделить на 24 части, размером с грец.орех.
- # Каждую часть тонко раскатать(т.к фарш сырой), в размер чайн.тарелки.
- # В каждую лепёшку положить немного начинки и защипить края.
- # Чибуреки обжарить с обеих сторон в кипящем масле.
- # Выложить на бумажное полотенце.
- # Подавать горячими.

Чибуреки –блюдо из кухни Турецкого города Эскишехир.