



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

Пирожки - Темджит

Temcit Böreği



1 стакан молока
Пол стакана воды
1 стол.ложка уксуса
3 стол.ложки раст.масла
1 яичный белок
1 чайн.ложка соли
Мука
Что бы смазать слои пирога:
Пол пачки маргарина
4 стол.ложки раст.масла
Для начинки:
1,5 стакана творога
10-15 веточек петрушки
Для верха:
1 яичный желток
1 стол.ложка чернушки
1 стол.ложка кунжута

- # В глубокую посуду налить молоко, воду, яичный белок, раст.масло и хорошо перемешать.
- # Добавить соль, понемногу муку и замесить не липкое, средней твёрдости тесто. Дать настояться 30 минут.
- # Тесто разделить на 5 равных частей. Каждую часть тонко раскатать.
- # Смазать маргарином с раст.маслом. Кроя раскатанной лепёшки загнуть, что бы получился квадратный конверт.
- # Немного ещё смазать маргарином с раст.маслом. Порезать занком + и разделить на 4 части.
- # В серединку каждой части положить начинку(творог и петрушку).
- # Опять сложить в конверт. Положить кроями вниз на смазанный маслом противень.
- # Пирожки обмазать яичным желтком, после обсыпать чернушкой и кунжутом.
- # Запекать до готовности, в заранее разогретой духовке, при температуре 180.
- # Подавать тёплыми.

Пирожки очень сытные, поэтому их употребляют в пищу во время месяца- Рамазан, (на сахур).