



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

Пирожки с Оливками

Zeytinli Çörek



Живые дрожжи (пол спич.коробки)
1,5 стакана тёплого молока
2 кубика сахара
1,5 чайн.ложки соли
Пол стакана раст.масла
Пол пучка укропа
2 яйца
Мука
1 стакан измельчённых оливок

- # В глубокую посуду положить дрожжи, сахар, налить молоко, разбить 1 яйцо и 1 яичный белок и перемешать.
- # Добавить мелко рубленный укроп (без стебельков), раст.масло, соль и понемногу муку.
- # Замесить мягкое и не липкое тесто. Накрыть и дать расстояться 1 час.
- # Тесто разделить на 28 частей, раскатать лепёшки.
- # В серединку лепёшки положить 1 чайн.ложку измельчённых оливок, сформировать пирожок и разложить на смазанном маслом противене (краями вниз).
- # Сделать все, 28 пирожков и положить на противень.
- # Дать настояться 30 минут и обмазать яичным желтком.
- # Поставить в холодную духовку, запекать при температуре 200.
- # Подавать свежеиспечёнными.

Оливки можно очистить от косточек и измельчить в блендере.