



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

Пирожки – Латинские

Latin Çöreği



1 стакан кукурузной муки
3 стакана муки
1 яйцо
Пол стакана не сладкого йогурта
Пол стакана раст.масла
1 чайн.ложка соды
1 чайн.ложка соли
Для верха :
1 яйцо
Для начинки :
80 гр.,(пол стакана) мясного фарша
2 варёных картофеля
2 зелёных лука
2 дольки чеснока
1 зелёный перец
¼ стакана раст.масла
1 чайн.ложка чёрного перца
1 чайн.ложка соли

- # В кастрюлю налить 1 стакан воды, высыпать кукур.муку. Поварить на среднем огне, постоянно помешивая до образования жидкой каши.
- # Приготовить начинку : В кастрюлю налить раст.масло, разогреть и бросить фарш.
- # Когда жидкость от фарша выпариться, добавить мелко порезанный зелёный лук, чеснок и зелёный перец.
- # Когда перец станет мягким, добавить варёный и тёртый картофель, чёрн.перец, соль. Через несколько минут снять с огня, остудить.
- # Приготовить тесто : В глубокую посуду налить жидкую кукурузную кашу, раст.масло, йогурт, разбить яйцо и помешать.
- # Понемногу добавить муку, соду, соль и замесить мягкое тесто. Накрывать и дать настояться 20 минут.
- # Тесто разделить на 2 части и раскатать толщиной пол сантиметра.
- # Выдавить круглые лепёшки (как на пельмени) , с помощью стакана. В серединку каждой лепёшки положить начинку и сформировать пирожки.
- # Пирожки положить на смазанный маслом противень, обмазать взбитым яйцом.
- # Запекать в заранее разогретой духовке, при температуре 170. Подавать тёплыми.

Это Колумбийский рецепт пирожков, их готовят в Латино- Американских странах не из кукур.муки, а из кукур.крошек и подают с соусом из петрушки и чеснока.