



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

Пирожки – Розовый сад

Gülistan



Живые дрожжи (со спич.коробку)
Пол стакана тёплого молока
Пол стакана тёплой воды
2 стол.ложка сахара
3 стол.ложки раст.масла
1 яйцо
3 стакана муки
Для начинки:
4 яблока
Пол стакана сахара
2 чайн.ложки мармелада
Пол стакана грец.орехов
1 чайн.ложка корицы

- # В глубокую посуду положить дрожжи, сахар, налить тёплое молоко, воду, разбить яйца и мешать пока не растаят дрожжи.
- # Добавить половину порции муки и раст.масло, помесить. Понемногу досыпать муку и замесить тесто без комочков.
- # Накрывать и дать расстояться 1- 1,5 часа.
- # Приготовить начинку : Яблоки очистить от семечек и кожуры, порезать на 4 части.
- # Положить в кастрюлю, долить пол стакана воды,сварить, подавить вилкой .
- # Остудить, добавить корицу, измельчённые грец.орехи и мармелад.
- # Тесто разделить на 16 кусочков, раскатать лепёшки размером с чайн.тарелку.
- # В середину каждой лепёшки положить начинку, завернуть в рулет, края слепить.
- # Рулеты завернуть в свободный узел, один край рулета аккуратно достать из середины узла, второй края закрепить вниз.
- # Все пирожки – розы положить на смазанный маслом противень.
- # Поставить в холодную духовку, запекать до золотистого цвета, при температуре 185.
- # Переложить на серв.тарелку, подавать горячими.

Пирожки должны быть похожи на розы.