



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

## Пирог- Розарио Rozaryo Böreği



2 стол.ложки маргарина  
2 стакана тёплой воды  
1 чайн.ложка соли  
Мука  
Для начинки:  
250 гр. мясн.фарша  
7 стол.ложек раст.масла  
1 большой красный перец  
1 длинный, зелёный перец  
Горсть изюма  
4 зелёных лука  
1 репч.лук  
1 варёное яйцо  
15 зелёных оливок  
1 чайн.ложка соли  
Пол чайн.ложки чёрн.перца  
Пол чайн.ложки тмина  
Для жарки:  
3 стакана раст.масла

# Этот пирог начинают готовить за день.

# 2 стакана тёплой воды, соль, маргарин и немного муки хорошо перемешать.

# Затем, понемногу добавляя просеянную муку, замесить не липкое тесто. Тесто положить в полиэтил.пакет и убрать в холодильник.

# Приготовить начинку : В кастрюлю налить раст.масло, разогреть на среднем огне, бросить мелко порубленный репч. лук, обжарить пока не станет прозрачным. Добавить фарш, продолжать обжаривать пока не выпариться мясной сок.

# Бросить тонко порезанные перцы и зелён.лук. Обжаривать пока не пожелтеет зелёный перец.

# Затем добавить изюм, соль, тмин и чёрн.перец, помешать, снять с огня. Начинку остудить до комн.температуры и убрать в холодильник.

# На следующий день, начинку смешать с мелко порезанными оливками и варёным яйцом.

# Из теста подкатать шарики размером с большой грец.орех и раскатать лепёшки размером с чайн.тарелку.

# На половину лепёшки положить начинку, края слепить.

# Пирожки обжарить в кипящем масле, с обеих сторон. Подавать горячими.

Это рецепт пирожков из Аргентической кухни.