



Воздушные Пирожки

Puf Böreği



1 яйцо
1 стакан воды
1 стол.ложка раст.масла
Пол чайн.ложки соды
1 чайн.ложка соли
Мука
1 стол.ложка маргарина
Для начинки:
Маленький кусочек брынзы
10-12 веточек петрушки
Для жарки:
2 стакана раст.масла

- # Яйцо и раст.масло перемешать. Засыпать соль, соду, муку и замесить не липкое тесто.
- # Тесто накрыть и дать расстояться 30 минут. Брынзу измельчить и смешать с мелко рубленной петрушкой. Маргарин растопить.
- # Из теста подкатать 4 шарика, каждый раскатать в пласт размером с тарелку. Все пласти смазать маргарином и сложить слоями друг на друга, (самый верхний слой не обмазывать).
- # Для того, чтобы маргарин застыл, пласти убрать в мороз.камеру на 30 минут.
- # Затем достать из мороз.камеры и раскатать как можно тоньше.
- # Из тонкого пласти, с помощью стакана выдавить круглые лепёшки.
- # На край лепёшки положить немного начинки, завернуть с четырёх сторон и придавить с верху.
- # В глубокую сковороду налить раст.масло, разогреть на среднем огне, бросить туда пирожки, обжарить с обоих сторон до розового цвета и выложить на бумажн.полотенце.
- # Подавать горячими или тёплыми.

Эти пирожки можно приготовить с другой начинкой.