



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

Персиковый Пирог с Косичкой

Şeftalili Örgü



¾ стакана сахарной пудры
Пол стакана раст.масла
50 гр. маргарина
1 яйцо
Пол стакана не сладкого йогурта
1 пакетик разрыхлителя теста
1 пакетик ванилина
3,5 стакана муки
Для начинки :
2 персика
1 стол.ложка изюма без косточек
1 стол.ложка толчёных грец.орехов
Для верха :
2 стол.ложки персикового мармелада
1 стол.ложка толчёных грец.орехов

- # Мягкий маргарин, яйцо, раст.масло, йогурт и сахарн.пудру перемешать венчиком до однородной массы.
- # Понемногу добавить просеянную муку, разрыхлитель, ванилин и замесить тесто.
- # Тесто накрыть и дать расстояться, в это время приготовить начинку : Персики очистить от кожуры, порезать кубиками, смешать с изюмом и грец.орехами.
- # Тесто раскатать в квадратный пласт толщиной 1 см.
- # Начинку положить на середину и в длину пласта.
- # На правой и на левой стороне пласта сделать надрезы толщиной в 2 пальца.
- # Из полосок с обеих сторон сплести косичку.
- # Пирог положить на смазанный маслом противень и запекать до розового цвета, при температуре 200.
- # На тёплый пирог намазать горячий мармелад и посыпать орехи.
- # Остудить, порезать и подавать к столу.

Для того, чтобы не испортить форму пирога, косичку можно заплести на противене.