



## Сырный пирог

Peynirli Tart



0,5 пачки слив. масла или маргарина  
1 стакан йогурта не сладкого  
1 яичный белок  
1 пачка разрыхлителя  
1 ч.л. соли  
Мука, сколько возьмет тесто  
Для начинки:  
500 гр. брынзы  
8-10 веточек петрушки  
1 ч.л. красного острого перца  
Смазать:  
1 яичный желток  
3 ст.л. молока

- # Мягкий маргарин, йогурт, яичный белок и соль пальцами перемешать.
- # Добавить муку и разрыхлитель, замесить мягкое тесто. Тесто накрыть и оставить на 15 минут.
- # Приготовим начинку: Сыр размять, петрушку мелко порубить и добавив красный острый перец перемешать.
- # Отделить от теста кусок размером с кулак. Оставшееся тесто раскатать чуть больше размера формы для выпечки.
- # В смазанную маслом форму положить раскатанное тесто. Сырную начинку выложить сверху.
- # Из оставшегося куска теста накатать ленточки шириной с палец.
- # Выложить ленточки из теста на пирог в виде решетки. Сверху смазать смешанным с молоком желтком.
- # Поставить в заранее разогретую до 190 градусов духовку, печь до готовности.

Для начинки можно использовать различные овощи.