



Острые булочки

Aci Çörek



300 гр. обезжиренной брынзы
1 шт. средний картофель
0,5 стакана подслн. масла
1 стакан йогурта (не сладкого)
2 ч.л. острого красного перца
1 пакет разрыхлителя
1 яичный белок
0,5 ч.л. соли
Мука, сколько возьмет тесто
Смазать:
1 ст.л. кунжути
1 яичный желток
1 ст.л. молока

В глубокую чашку положить сыр и натереть картофель. Добавить масло, йогурт и яичный белок, ложкой хорошо перемешать, затем добавить красный острый перец, немного муки, соль и разрыхлитель, замешиваем тесто.

Добавляя муку замесить мягкое тесто. Тесто не должно прилипать к рукам.

Тесто накрыть и оставить на 15-20 минут.

Разделять тесто на кусочки размером с яйцо, скатать и выложить на хорошо смазанный маслом противень.

Смешать желток и молоко, смазать булочки и посыпать кунжутом.

Поставить в заранее разогретую до 190 градусов духовку, печь 25-30 минут.

Подавать теплыми.

Содержащийся в тесте картофель, не даст булочкам быстро испортиться.