



Лаваш с начинкой

Pide Çöreği



1 яйцо
1 яичный белок
0,5 стакана подслн. масла
6 ст. л. оливкового масла
1 стакан йогурта (не сладкого)
1 ч. л. соли
5,5 стакана муки
1 пакет разрыхлителя
Для начинки:
9 ломтиков колбасы
2 шт. сваренного картофеля
1 шт. зеленый перец
0,5 ч.л. соли
Смазать:
1 яичный желток

- # В чашке взбить венчиком яйцо, белок, оливковое масло, подслн. масло и йогурт.
- # Добавить половину муки, соль и разрыхлитель. Замесить тесто, добавляя оставшуюся муку.
- # Накрыть тесто и оставить на 20 минут. Приготовим начинку: Колбасу и перец мелко порезать, потереть картофель, добавить 0,5 ч.л. соли, все перемешать.
- # Тесто разделить на кусочки размером с яйцо, на посыпанной мукой столешнице, кончиками пальцев раскатать тесто овальной формы, толщиной 0,5 см.
- # На середину выложить начинку, кончики залепить чтобы получилась лодочка, края немного загнуть.
- # Выложить приготовленный лаваш на смазанный маслом противень, смазать желтком.
- # Поставить в заранее разогретую до 180 градусов духовку, печь пока поджарится.
- # Подавать горячим или теплым.

Лаваш с начинкой можно посыпать сверху тертым сыром.