



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

Булочки «Садовник»

Bahçıvan Çöreği



¾ стакана подслн. масла
1 стакан йогурта (не сладкого)
1 яйцо
1 яичный белок
1 ч.л. соды
1 ч.л. соли
Мука, сколько возьмет тесто
Для начинки:
3 шт. сосиски
1 шт. вареный крупный картофель
0,5 стакана тертой брынзы
7-8 веточек петрушки
0,5 ч.л. соли
Смазать:
1 яичный желток

- # В глубокой чашке хорошо перемешать йогурт, яйцо, белок и масло.
- # Добавить соль, разрыхлитель и добавляя муку замесить мягкое тесто.
- # Тесто накрыть и оставить на 30 минут.
- # Сосиски тонко нарезать, вареный картофель и брынзу натереть на терке, мелко порубить петрушку, добавить соль, все перемешать.
- # Тесто разделить на кусочки размером с грецкий орех, скатать в шарик. Затем, кончиками пальцев раскатать лепешку диаметром 8-10 см.
- # Выложить начинку вдоль и накрыть один край теста на другой.
- # Выложить булочки на смазанный маслом противень смазать желтком и поставить в заранее разогретую до 185 градусов духовку. Печь пока подрумянятся.
- # Подавать горячими или теплыми.

Чтобы усилить вкус, в начинку можно добавить кумин, черный и красный молотый перец.