



## 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.