



## Рулетики со шпинатом

Is spanaklı Çörek



1 полная ст.л. сухих дрожжей  
1 кусочек сахара-рафинад  
3 стакана теплой воды  
1 ч.л. соли  
Муки сколько потребуется для замеса теста  
Для начинки:  
500 гр. шпината  
4 ст.л. подсолн. масла  
2 стакана нежирной тертой на терке брынзы  
1 яичный белок  
0,5 ч.л. черного перца  
0,5 ч.л. соли  
Смазать:  
1 яичный желток

- # Смешать дрожжи, 1 стакан теплой воды и сахар. Накрыть и оставить на 10 минут.
- # Затем добавить оставшиеся 2 стакана теплой воды и соль. Добавляя постепенно муку, замесить мягкое тесто, тесто накрыть и оставить на 1 час.
- # Приготовим начинку, Шпинат помыть и мелко порезать.
- # В кастрюлю налить масло, поставить на средний огонь, положить шпинат. Помешивая готовить до изменения цвета, посолить, снять с огня.
- # Когда шпинат остывает, добавить яичный белок, черный перец, и сыр.
- # Тесто разделить на 4 равные части. Каждую часть раскатать в виде прямоугольника.
- # Начинку положить на  $\frac{1}{4}$  часть каждого прямоугольника и скатать в плотный рулет.
- # Рулет разрезать на части шириной в 3 пальца. Приготовленные таким образом рулетики положить на обильно смазанный маслом противень и оставить еще на 30 минут.
- # Смазать поверхность желтком и поставить в заранее разогретую до 190 градусов духовку. Готовить пока подрумянится.
- # Подавать горячими или теплыми.

Если нет времени для приготовления теста, можно использовать готовое дрожжевое тесто.