Рулетики со шпинатом

Ispanaklı 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. подслн. 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 остынет, добавить яичный белок, черный перец, и сыр.
Тесто разделить на 4 равные части. Каждую часть раскатать в виде прямоугольника.
Начинку положить на ¼ 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.