



Треугольные пирожки

Üçgen Çörek



2 ст.л. сухих дрожжей
0,5 стакана теплой воды
1 ч.л. сахара
1 стакан йогурта
1 яйцо
1,5 ч.л. соли
0,5 стакана подсолн. масла
Муки сколько потребуется для замешивания теста
Для начинки:
500 гр. брынзы
8-10 веточек петрушки
0,5 стакана подсолн. масла
Смазать сверху:
1 ст.л. чернушки
1 яйцо

- # В глубокой чашке растворить в воде дрожжи, добавить сахар, перемешать, сверху накрыть и оставить на 10 минут. Взбить йогурт, яйцо, соль, добавить в опару и добавляя муку замесить тесто.
- # Добавить подсолн. масло и понемногу муку, замесить мягкое тесто, не должно прилипать к рукам. Сверху накрыть и оставить на 40 минут.
- # Брынзу потереть на терке, добавить мелко рубленную петрушку, перемешать. Затем, тесто разделить на кусочки размером с яйцо, скатать в шарики и посыпав мукой раскатать лепешки размером с блюдце.
- # Смазать поверхность лепешек подсолн. маслом, затем сложить лепешку в форме конверта (края теста не накладывать друг на друга).
- # Сверху еще раз смазать подсолн. маслом, на угол одной стороны положить начинку и накрыть сверху другой стороной, концы залипить нажав вилкой.
- # Приготовленные таким образом пирожки положить на смазанный маслом противень, накрыть сверху и оставить на 30 минут.
- # Затем смазать пирожки яйцом и посыпать чернушкой. Поставить в заранее разогретую до 185 градусов духовку и готовить пока подрумянятся.

При приготовлении теста для пирожков можно добавить 1 ложку меда.