



Пирожки с начинкой

Paket Poğaçası



1 стакан йогурта
0,5 стакана подслн. масла
0,5 стакана оливкового масла
1 яйцо
1 яичный белок
1 ч.л. соды
1 кусочек сахара-рафинад
1 ч.л. соли
5,5 стакана муки
Для начинки:
2 шт. вареного картофеля
3 шт. сосиски
2 шт. тонкого зеленого перца
0,5 ч.л. соли
Смазать сверху:
1 яичный желток

- # В глубокой чашке смешать йогурт, подслн. масло, оливковое масло, яйцо, яичный белок, сахар-рафинад и соль.
- # Добавить половину порции муки и соду, месить. Добавляя оставшуюся муку замесить средней мягкости тесто. (Тесто лучше оставить на несколько минут, но если времени нет, можно и не оставлять).
- # Тесто разделить на кусочки размером с пол-лимана, скатать в шарики и посыпав мукой пальцами рук «раскатать» в лепешку.
- # На середину положить начинку приготовленную из тертого на терке картофеля, мелко порезанных сосисек , зеленого перца и соли.
- # Залепить края четырех сторон к центру формируя прямоугольник.
- # Приготовленные таким образом пирожки положить на смазанный малом противень, смазать сверху яичным желтком и поставить в заранее разогретую до 185 градусов духовку, готовить пока пирожки поджарятся.
- # Подавать теплыми.

Пшеница бывает разных сортов, зависит от условий выращивания, поэтому следует использовать количество муки в зависимости от сорта, не смотря на указанные в рецепте.