



Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31)
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецептыз

Сырные булочки

Boş Çörek



1 стакан йогурта
1 стакан тертой брынзы
 $\frac{3}{4}$ стакана оливкового масла
5-6 веточек петрушки
5-6 веточек укропа
1 яйцо
1 яичный белок
1 ч.л. разрыхлителя
1 ч.л. красного острого перца
0,5 ч.л. соли
Мука, сколько потребуется для замеса теста
Смазать сверху:
1 яичный желток
1 ст.л. кунжута

В чашке хорошо взбить венчиком йогурт, оливковое масло, яйцо, яичный белок и тертую на терке брынзу.
Добавить мелко рубленную петрушку и укроп, соль, красный перец и смешанный с мукой разрыхлитель.
Постепенно добавляя муку замесить мягкое тесто, накрыть и оставить на 20 минут.
Тесто разделить на кусочки размером с лимон, и скатать в шарики. Кончиками пальцев размять тесто в лепешку, затем одну сторону наложить на другую и разрезать по середине.
Булочки положить на смазанный маслом противень, смазать сверху желтком и посыпать кунжутом.
Поставить в заранее разогретую до 190 градусов духовку, готовить до золотистого цвета. Подавать горячими или теплыми.

Сыр для приготовления булочек лучше использовать не жирный.