



## Сырные булочки

Boş Çörek



1 стакан йогурта  
1 стакан тертой брынзы  
¾ 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.