



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

## Пирожки с фаршем

Kıymalı Bardak Çöreği



1 пакет быстрорастворимых дрожжей  
1 ч.л. сахара  
1 стакан йогурта  
1 яйцо  
1 яичный белок  
6 ст.л. подслн. масла  
1 ч.л. соли  
Мука, сколько потребуется для замеса теста  
Для начинки:  
250 гр. фарша  
1 средняя луковица  
4 ст.л. подслн. масла  
0,5 ч.л. черного перца  
0,5 ч.л. красного острого перца  
0,5 ч.л. соли  
Смазать сверху:  
1 яичный желток  
1 ч.л. сахара  
1 ст.л. молока  
1 ст.л. чернушки

- # В глубокой чашке смешать 2 горсти муки, дрожжи и сахар. Добавить взбитые йогурт, яйцо, яичный белок, подслн. масло и соль. Замесить средней твердости тесто добавляя муку.
- # Тесто накрыть и оставить в теплом месте на 1 час.
- # Лук мелко порезать и пассировать в масле до прозрачности. Добавить фарш, когда жидкость испарится, посолить, поперчить, перемешать и снять с огня.
- # Тесто разделить на 2 части. Посыпать мукой и раскатать лепешки толщиной 0,5 см. На одну лепешку положить по 1 ч.л. начинки на расстоянии в 2 пальца друг от друга.
- # Заполнить таким образом всю площадь лепешки, затем накрыть её второй лепешкой.
- # Ребром ладони обозначить места вокруг начинки и стаканом порезать получившиеся пирожки.
- # С оставшимся после нарезки тестом проделать тоже самое, и делать пока тесто закончится.
- # Пирожки положить на смазанный маслом или застланный бумагой для выпечки противень и оставить еще на 30 минут.
- # Смешать яичный желток, сахар и молоко и смазать поверхность пирожков. Посыпать чернушкой.
- # Поставить в заранее разогретую до 200 градусов духовку и печь до золотистого цвета.
- # Подавать горячими или теплыми.

Если поверхность пирожков или булочек смазывать смесью из желтка с сахаром, при выпекании получится красивая румяная корочка.