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 растоянии 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.