



Пирожки «Нуриш»

Nuriş Çöreği



1,5 стакана молока
0,5 стакана подслн. масла
1 яйцо
1 яичный белок
1 пакет разрыхлителя
0,5 ч.л. соли
Мука, сколько потребуется для замеса теста
Для начинки:
2 стакана тертой на терке брынзы
10-12 веточек петрушки
3-4 веточки укропа
2 ст.л. молока
Смазать сверху:
1 яичный желткок
1 ст.л. молока

- # В глубокой посуде смешать молоко, подслн. масло, соль, яйцо, яичный белок.
- # Добавить немного муки и разрыхлитель, и замесить добавляя муку мягкое тесто (не должно прилипать к рукам).
- # Тесто накрыть и оставить на 20 минут. В это время смешать сыр, молоко, мелко рубленную петрушку и укроп.
- # Тесто разделить на 16 равных кусочков и скатать в шарики. Затем посыпав мукой раскатать лепешки размером с блюдце.
- # Каждую лепешку сложим: сначала сложить правую и левую стороны, затем сложить верхнюю и нижнюю стороны чтобы получился квадрат.
- # Сложеные таким образом квадратики положить на смазанный маслом противень. Приготовленную начинку выложить на каждый квадратик и слегка прижать.
- # Смазать сверху смешанным с молоком желтком и готовить в духовке разогретой до 185 градусов.
- # Подавать горячими или теплыми.

Для начинки рекомендуется использовать обезжиренный сыр.