Пирожки с вишней

Vişneli Çörek

1 яйцо
0,5 стакана оливкового масла
0,5 стакана подслн. масла
1 стакан йогурта
4 ст.л. сахарной будры
1 пачка разрыхлителя
1 пачка ванилина
Мука, сколько потребуется для замеса теста
Для начинки:
1 стакан вишни без косточек
2 ст.л. сахара
Посыпать сверху:
2 ст.л. сахарной пудры

В глубокой посуде смешать яйцо, йогурт, подслн. масло, оливковое масло и сахарную пудру.
Добавить ванилин, разрыхлитель и добавляя муку замесить мягкое тесто.
Тесто разделить на кусочки размером с абрикос и посыпав мукой кончиками пальцев размять лепешки.
На середину положить 1 вишенку смешанную с сахаром и закрыть в форме полумесяца, залепить края и положить на смазанный маслом противень.
Поставить в разогретую до 180 градусов духовку, запекать до золотистого цвета, затем горячими посыпать сахарной пудрой.
Подавать когда остынут.

В приготовлении сладких пирожков используется жидкие масла, чтобы пирожки были мягкими.