



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

## Пирожки с перцем

Biberli Çörek



1 стакан йогурта  
1 стакан теплой воды  
1 ч.л. сахара  
1,5 ч.л. сухих дрожжей  
1 яичный белок  
0,5 стакана оливкового масла  
1 ч.л. соли  
Мука, сколько потребуется для замеса теста  
Для начинки:  
5 шт красного перца  
1 стакан творога  
Смазать сверху:  
1 яичный желток  
1 ст.л. молока

- # Теплую воду, дрожжи, и сахар смешать и оставить на 10 минут.
- # В глубокую посуду положить йогурт, яичный белок, оливковое масло, опару, хорошо перемешать.
- # Добавить соль и добавляя муку замесить мягкое тесто. Накрывать и оставить минимум на 1 час.
- # Красный перец приготовить на гриле или в духовке. Пока горячие снять пленку, мелко порезать, смешать с творогом.
- # Тесто разделить на кусочки размером с грецкий орех, посыпать мукой и кончиками пальцев размять лепешки.
- # На середину положить начинку из перца и творога. 2 стороны теста сложить к середине и края залепить.
- # Положить пирожки на смазанный маслом противень. Смазать поверхность желтком смешанным с молоком.
- # Поставить в заранее разогретую до 195 градусов духовку и печь до золотистого цвета.
- # Подавать горячими.

Чтобы пирожки были мягкими, тесто должно быть мягким.