



## Пирожки с кабачком

Kabaklı Çörek



1 ч.л. сухих дрожжей  
1 стакан теплой воды  
1 ч.л. сахара  
0,5 стакана теплого молока  
1 яичный белок  
2 ст.л. подсолн. масла  
1 ч.л. соли  
Мука, сколько потребуется для замеса теста  
Для начинки:  
2 небольших кабачка  
1 стакан тертого на терке сыра  
1 ч.л. красного острого перца  
Для раскатывания:  
2 ст.л. подсолн. масла  
Смазать сверху:  
1 яичный желток  
1 ч.л. сахара

- # Смешать теплую воду, дрожжи и сахар. Накрыть и оставить на 10 минут.
- # Добавить теплое молоко, яичный белок, подслн. масло и соль, перемешать.
- # Затем добавляя муку замесить мягкое тесто.
- # Тесто накрыть и оставить в теплом месте на 45-50 минут.
- # Для начинки: Кабачок потереть на терке, излишки воды слить. Добавить тертый сыр, красный острый перец, перемешать.
- # Тесто разделить на кусочки размером с абрикос. Кончиками пальцев, слегка обмакивая их в масле, размять лепешки.
- # На середину положить начинку, свернуть в рулет, и выложить на смазанный маслом противень.
- # Оставить пирожки в противне еще на 30 минут. Затем смазать желтком смешанным с сахаром и поставить в заранее разогретую до 200 градусов духовку. Печь до золотистого цвета.
- # Подавать горячими или теплыми.

Сок из кабачка можно использовать при приготовлении супа.