



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

## «Тужи» с маслинами

Zeytinli Tuji



1 пакет быстрорастворимых дрожжей  
1 стакан теплой воды  
1 ч.л. сахара  
1 яичный белок  
2 ст.л. йогурта  
1 ч.л. соли  
3 ст.л. подслн. масла  
3-3,5 стакана муки  
Для начинки:  
1 стакан маслин  
2 зубчика чеснока  
1 ч.л. красного острого перца  
1 ст.л. оливкового масла  
Смазать сверху:  
1 яичный желток  
1 ст.л. молока  
0,5 ч.л. сахара

# Перемешать половину муки, дрожжи и сахар.

# Добавить йогурт, теплую воду, соль, яичный белок и подслн. масло, начать месить тесто.

# Добавляя оставшуюся муку, замесить тесто средней мягкости. Накрывать и оставить на 45 минут.

# Приготовим начинку: Маслины очистить от кожуры также как очищают яблоки, отделить от косточки, и мелко порезать. Добавить толченный в ступке чеснок, оливковое масло и красный острый перец, перемешать.

# Тесто разделить на кусочки размером с абрикос, посыпать мукой и раскатать овальные лепешки. На один край положить начинку, у другого края отрезать бока, чтобы получился треугольный кончик, скатать в рулетик.

# «Тужи» выложить на противень на расстоянии друг от друга в один палец и оставить еще на 20 минут.

# Смазать сверху смешанным с сахаром и молоком желтком. Поставить в заранее разогретую до 200 градусов духовку, выпекать до золотистого цвета.

# Подавать горячими или теплыми.

Начинку также можно приготовить используя оливковую пасту.