



## Пирожки с начинкой из пудинга

Pudingli Çörek



1 пакет быстрорасторимых дрожжей  
2 яйца  
0,5 стакана теплой воды  
0,5 стакана теплого молока  
6 ст.л. подслн. масла  
1 ст.л. сахарной пудры  
Щепотка соли  
Мука, сколько потребуется для замеса теста  
Для начинки:  
2 стакана молока  
4 ст.л. сахара  
2 ст.л. муки  
1 ст.л. крахмала  
1 пакетик ванилина  
1 ч.л. маргарина  
1 горсть изюма  
Посыпать сверху:  
2 ст.л. сахарной пудры

- # В глубокую посуду насыпать 2 горсти муки и быстрорасторимые дрожжи, перемешать. Добавить сахарную пудру, соль, яйца, подслн. масло, теплое молоко и воду, перемешать.
- # Добавляя понемногу муку, замесить средней твердости тесто. Накрыть и оставить на 1 час.
- # Для начинки: В небольшую кастрюльку налить молоко, добавить сахар, муку и крахмал, перемешать. Варить на среднем огне до состояния густого крема.
- # Пудинг снять с огня, добавить маргарин и ванилин. Дать остывть регулярно помешивая, затем добавить изюм.
- # Тесто разделить на кусочки размером с грецкий орех, посыпать мукой и раскатать небольшие лепешки. На середину положить пудинг и сложить пакетиком. Разложить на смазанный маслом противень сложенной стороной вниз.
- # Оставить в противне на 30 минут, затем поставить в заранее разогретую до 190 градусов духовку, печь до золотистого цвета.
- # Достать из духовки, посыпать сахарной пудрой, подавать теплыми.

Также можно смазать сверху яичным желтком.