



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

## Булочки «Сентябрьское солнце» Eylül Güneşi



0,5 стакана оливкового масла  
1 яйцо  
1 яичный белок  
0,5 стакана йогурта  
0,5 ч.л. соды  
0,5 ч.л. соли  
Мука, сколько потребуется для замеса теста  
Для начинки:  
2 шт. баклажан  
2 зубчика чеснока  
0,5 стакана тертой на терке брынзы  
1 шт. зеленого тонкого перца  
Смазать сверху:  
1 яичный желток  
1 ст.л. чернушки

# Баклажаны запечь целиком в духовке на решетке, горячими очистить от кожуры, мелко порезать. Добавить брынзу, мелко порезанный перец и чеснок, перемешать. Поставить в холодильник.

# В чашке перемешать яйцо, яичный белок, йогурт, оливковое масло, соль и соду смешанную с горстью муки.

# Добавляя понемногу муку, замесить тесто. Оставить на 10 минут.

# Тесто разделить на кусочки размером чуть меньше грецкого ореха, посыпать мукой и пальцами размять небольшие лепешки.

# На середину лепешки положить 1 ч.л. начинки и сверху накрыть раскатанной такого же размера второй лепешкой. Залепить прижимая края вилкой.

# Булочки разложить на смазанном маслом или застеленным пергаментной бумагой противне. Сверху смазать желтком и посыпать чернушкой.

# Поставить в заранее разогретую до 180 градусов духовку, печь до золотистого цвета.

# Подавать горячими или теплыми.

Если баклажаны не будут использоваться сразу после приготовления в духовке, необходимо их очистить, порезать и смешать с небольшим количеством лимонного сока. В таком виде можно хранить в холодильнике.