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 лимоного сока. В таком виде можно хранить в холодильнике.