



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

## Пряные пирожки

Çeşnili Poğaç



1 яйцо  
1 яичный белок  
1 небольшая луковица  
1 маленькая морковь  
1 ч.л. красного острого перца  
8-10 веточек укропа  
0,5 стакана йогурта  
125 гр. слив. масла  
1 пачка разрыхлителя  
1 ч.л. соли  
Мука, сколько потребуется для замеса теста  
Для начинки:  
200 гр. фарша  
1 средняя луковица  
3 ст.л. подсолн. масла  
8-10 веточек петрушки  
0,5 ч.л. соли  
Смазать сверху:  
1 яичный желток

# В глубокой чашке хорошо перемешать яйцо, яичный белок, потертый на мелкой терке лук, морковь, йогурт, мягкое слив. масло, красный острый перец, соль и мелко рубленый укроп.

# Добавить перемешанный с мукой разрыхлитель и понемногу добавляя муку замесить тесто. (не должно прилипать к рукам). Оставить на 35-40 минут.

# Приготовим начинку: Пассировать мелко порезанный лук в масле, затем добавить фарш, готовить пока выкипит жидкость. Снять с огня, посолить и добавить мелко рубленую петрушку.

# Тесто разделить на кусочки размером чуть больше грецкого ореха, посыпать мукой и пальцами размять не большие лепешки. На одну сторону лепешки положить начинку, другой стороной накрыть, края залепить.

# Приготовить таким образом все пирожки, выложить на смазанный маслом противень, смазать сверху желтком.

# Поставить в заранее разогретую до 190 градусов духовку, печь до золотистого цвета.

# Подавать горячими или теплыми.

Если желаете, в тесто можно добавить 1 ч.л. томатной пасты.