



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

Чурек в форме сигареты

Sigara Çöreği



1 яйцо
1 яичный белок
1,5 стакана йогурта
 $\frac{3}{4}$ стакана подслн. масла
1 пачка разрыхлителя
1 ч.л. соли
Мука, сколько потребуется для замеса теста
Для начинки:
300 гр. брынзы
10-12 веточек петрушки
4 ст.л. подслн. масла
Смазать сверху:
1 яичный желток
1 ст.л. молока
1 ст.л. чернушки

- # Перемешать яйцо, яичный белок, йогурт и подслн. масло.
- # Добавить соль, разрыхлитель и добавляя муку, замесить тесто.
- # Тесто накрыть и оставить на 15 минут. В это время, брынзу потереть и смешать с мелко рубленной петрушкой.
- # Тесто разделить на 4 части. Каждую посыпать мукой и раскатать размером с сервисную тарелку.
- # Каждую лепешку смазать 1 ст.л. подслн. масла. Ножом разрезать на 8 равных треугольников. (всего 32 треугольника).
- # На широкую сторону треугольника положить начинку, и не подгибая края свернуть в рулет. Положить на смазанный маслом противень.
- # Свернуть таким образом все треугольники и положить на противень. Смазать сверху смесью из желтка и молока и посыпать чернушкой.
- # Поставить в заранее разогретую до 185 градусов духовку, печь до золотистого цвета.
- # Подавать теплыми или горячими.

Чтобы придать чуреку необычный вкус, можно добавить в тесто цедру половины лимона.