



## Пирожки с баклажанами

Patlıcanlı Poğaça



1 пачка быстрорастворимых дрожжей  
0,5 стакана теплой воды  
1 ч.л. сахара  
125 гр. маргарина или слив. масла  
1 ч.л. соли  
1 яйцо  
1 яичный белок  
Мука, сколько потребуется для замеса теста  
Для начинки:  
3 средних баклажана  
1 маленькая луковица  
1 помидор  
1 шт. перца  
5 ст.л. подсн. масла  
0,5 ч.л. соли  
Смазать сверху:  
1 яичный желток

- # Перемешать дрожжи, теплую воду и сахар.
- # Добавить растопленное остывшее слив. масло, соль, теплое молоко, яйцо, яичный белок, перемешать.
- # Добавляя муку замесить мягкое тесто. (не должно прилипать к рукам).
- # Тесто накрыть и оставить на 1 час.
- # Приготовим начинку: Баклажаны очистить от кожуры и положить в соленую воду.
- # Мелко порезанный лук пассировать в масле, добавить мелко порезанный перец и порезанные кубиками баклажаны.
- # Готовить на медленном огне 15 минут, затем добавить порезанный кубиком помидор и соль, накрыть крышкой и готовить еще 10 минут.
- # Тесто разделить на кусочки размером с лимон, пальцами размять в лепешку.
- # На одну сторону лепешки положить остывшую начинку из баклажан, другой стороной накрыть, края залепить.
- # Приготовленные таким образом пирожки положить на смазанный маслом противень и оставить на 10 минут.
- # Смазать желтком и поставить в заранее разогретую до 180 градусов духовку. Печь до золотистого цвета.
- # Подавать теплыми.

Если начинка получится жидкковатой, можно излишки жидкости слить.