



## Булочки с айвой

Ayvalı Poğaça



1 яичный желток  
1 стакан молока  
0,5 стакана сахарной пудры  
0,5 стакана подслн. масла  
1 пачка разрыхлителя  
1 пачка ванилина  
Мука, сколько потребуется для замеса теста  
Для начинки:  
2 шт. айвы  
 $\frac{3}{4}$  стакана сахара  
3 шт. гвоздики  
Смазать сверху:  
1 яичный белок  
1 ст.л. кокосовой стружки  
1 ст.л. сахара

# Айву очистить, потереть на терке и положить в небольшую кастрюльку. Добавить сахар и гвоздику, закрыть крышкой. На медленном огне варить 30 минут.

# В глубокой посуде хорошо перемешать яичный желток, сахарную пудру, молоко и подслн. масло. Добавить немного муки смешанную с разрыхлителем и ванилин.

# Затем добавляя муку замесить средней упругости тесто. Оставить на 20 минут.

# Затем тесто разделить на кусочки размером с половину лимона. Раскатать небольшие лепешки.

# На одну сторону лепешки положить достаточное количество начинки, другой стороной накрыть, края залепить.

# Разложить булочки на смазанный маслом противне, смазать взбитым белком и посыпать кокосовой стружкой и сахаром.

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

# Подавать теплыми.

Если в процессе приготовления айвы, выделяется мало жидкости, можно добавить 0,5 стакана воды.