



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

## Пирожки «Подкова» Nal Çöreği



1 кубик сырых дрожжей  
1 ч.л. сахара  
0,5 стакана теплой воды  
1 стакан молока  
1 яйцо  
1 яичный белок  
¾ стакана подслн. масла  
1 ч.л. соли  
5 стаканов муки  
Для начинки:  
1 небольшой пучок шпината  
1 стакан творога  
2 ст.л. подслн. масла  
0,5 ч.л. соли  
Смазать сверху:  
1 яичный желток  
1 ст.л. молока  
1 ч.л. сахара  
1 ст.л. кунжута

# Приготовим начинку: Шпинат перебрать, помыть, мелко порезать. В кастрюлю налить 2 ст.л. масла, положить шпинат, закрыть крышкой.

# На очень медленном огне, готовить не открывая крышку 30 минут. Когда остынет, добавить творог, соль и отставить в сторону.

# В глубокой посуде растворить дрожжи в 0,5 стакане теплой воды с сахаром, оставить на 5 минут.

# Затем добавить теплое молоко, яйцо, яичный белок, подслн. масло и соль. Хорошо перемешать и добавляя муку замесить не прилипающее к рукам тесто.

# Тесто накрыть и оставить минимум на 1 час.

# Затем тесто разделить на 4 равные части, каждую часть посыпать мукой и раскатать лепешку размером с сервисную тарелку. Разрезать каждую лепешку на 8 равных треугольников.

# На широкую часть треугольника положить начинку из шпината, скрутить рулетиком, затем концы соединить в форме подковы.

# Подковки положить на смазанный маслом или застланный бумагой для выпечки противень и оставить еще на 30 минут.

# Затем смазать смесью из желтка, сахара и молока, посыпать кунжутом.

# Поставить в заранее разогретую до 200 градусов духовку, печь до золотистого цвета.

# Подавать горячими или теплыми.

Такие пирожки можно готовить с другим видом начинки.