



## Пирог с джемом

Tepsi Ponçık



1 кубик сырых дрожжей  
1 яйцо  
1 стакан воды  
2 ст.л. сахарной пудры  
¾ стакана подсн. масла  
1 стакан йогурта  
0,5 ч.л. соли  
Мука, сколько потребуется для замеса теста  
Для прослойки:  
2 стакана джема

- # В глубокую посуду налить 0,5 стакана теплой воды, положить дрожжи и 1 ст.л. сахарной пудры. Мешать пальцами пока растворятся дрожжи.
- # Добавить взбитый с 0,5 стаканом воды йогурт, яйцо, 1 ст.л. сахарной пудры, соль, подсн. масло и добавляя муку, замесить тесто.
- # Тесто накрыть и оставить минимум на 1 час.
- # Затем тесто еще раз вымесить и разделить на 3 равные части. Каждую часть посыпать мукой и раскатать пласти размером с средних размеров противень.
- # Первый слой положить на смазанный маслом противень, сверху вымазать 1 стакан джема, затем положить второй слой теста, снова размазать по поверхности 1 стакан джема и накрыть последним слоем теста.
- # Оставить еще на 30 минут, затем поставить в заранее разогретую до 190 градусов духовку. Печь до золотистого цвета.
- # Достать из духовки, и через 30 минут порезать квадратиками.

Такой пирог можно приготовить изпользуя для начинки бекмес (вываренный до состояния меда виноградный сок) или мед.