



## Вертушки с тимьяном

Kekikli Burgu Çörek



1,5 ст.л. сухих дрожжей  
1,5 стакана теплой воды  
1 ст.л. сахара  
1 яйцо  
1 яичный белок  
2 ст.л. йогурта  
2 ст.л. слив. масла  
1 ч.л. соли  
Мука, сколько потребуется для замеса теста  
Для начинки:  
250 гр. брынзы  
1 ст.л. тимьяна  
0,5 ч.л. черного молотого перца  
4 ст.л. подсолн. масла  
Смазать сверху:  
1 яичный желток

- # В теплой воде с сахаром растворить дрожжи, накрыть и оставить на некоторое время.
- # Затем добавить яйцо, яичный белок, йогурт и мягкое слив. масло, хорошо взбить миксером.
- # Добавить соль и постепенно добавляя муку, замесить средней упругости тесто.
- # Тесто накрыть и оставить минимум на 1 час.
- # Затем тесто посыпать мукой и раскатать квадратный пласт 15 см. на 15 см.
- # Раскатанный пласт смазать подслн. маслом. На одну половину выложить размятую вилкой брынзу, поперчить и посыпать тимьяном. Накрыть другой половиной теста, края залепить.
- # Затем порезать тесто на полоски шириной с большой палец.
- # Каждую полоску, взять с разных концов и скрутить в разных направлениях несколько раз. Затем один конец придерживать, а другой обернуть вокруг себя.
- # Положить вертушки на смазанный маслом или застланный бумагой для выпечки противень, оставить еще на 20 минут.
- # Смазать желтком и поставить в заранее разогретую до 190 градусов духовку, печь до золотистого цвета.
- # Подавать горячими или теплыми.

Чтобы вертушки были еще более вкусными, брынзу можно смешать с 2 ст.л. другого вида сыра.