



Булочки из кукурузной муки

Mısır Unlu Poğaça



1 яйцо
1 яичный белок
1,5 стакана воды
 $\frac{3}{4}$ стакана растит. масла
1 стакан кукурузной муки
1 ч.л. соли
1 пакетик разрыхлителя
Мука, сколько потребуется для замеса теста
Для начинки:
1,5 стакана брынзы
8-10 веточек петрушки
Смазать сверху:
1 яичный желток

- # В чашке взбить вилкой теплую воду, яйцо, яичный белок, растит. масло и соль.
- # Добавить кукурузную муку, разрыхлитель, перемешать.
- # Затем добавляя муку, замесить мягкое тесто.
- # Тесто сверху накрыть и оставить на 15 мину.
- # Петрушку мелко порубить и смешать с сыром.
- # Тесто разделить на кусочки размером с грецкий орех, посыпать мукой и размять пальцами не большую лепешку.
- # На одну сторону лепешки положить начинку из сыра, второй стороной накрыть, края залепить.
- # Булочки разложить на смазанном маслом противне, сверху смазать смешанным с 1 ст.л. воды желтком.
- # Поставить в заранее разогретую до 180 градусов духовку, печь до золотистой корочки.
- # Подавать теплыми.

Кукурузная мука, сделает булочки хрустящими.