



## Булочки

Açık Roğaça



2 яйца  
1 стакан йогурта  
 $\frac{3}{4}$  стакана растит. масла  
1 пачка разрыхлителя  
1 ч.л. соли  
Мука, сколько потребуется для замеса теста  
Для начинки:  
250-300 гр. брынзы  
Пол-пучка петрушки  
Смазать:  
1 яйцо  
1 ст.л. кунжутных семечек

- # Вилкой хорошо взбить яйца, масло и йогурт.
- # Посолить и добавляя муку замесить мягкое тесто.
- # Оставить тесто на 15-20 минут. Смешать сыр с мелко рубленой петрушкой.
- # Тесто разделить на кусочки размером с половину лимона, посыпать мукой и раскатать небольшие лепешки.
- # В середину по всей длине положить 1 ч.л. начинки.
- # Сложить справа и слева края так чтобы начинку было видно, сверху и снизу тесто слепить сделав бортики.
- # Положить булочки на смазанный маслом противень, смазать поверхность желтком, посыпать кунжутом.
- # Поставить в заранее разогретую до 180 градусов духовку, печь до золотистого цвета.
- # Подавать теплыми.

Чтобы булочки были мягкими, тесто необходимо месить мягким.