



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

Булочки

Аçık Роғаça



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.