



## Пироги «Сафранболу бюкмеси» Safranbolu Bükmesi



1 пачка сухих быстрорастворимых дрожжей  
2 стакана теплой воды  
1 ч.л. сахара  
3 ст.л. растит. масла  
1 ч.л. соли  
Мука, сколько потребуется для замеса теста  
Для начинки:  
1 маленький пучок шпината  
250 гр. фарша  
3 ст.л. растит. масла  
1 луковица  
2 шт. зеленого лука  
Пол пучка петрушки  
1 ч.л. соли  
1 ч.л. черного перца  
Смазать:  
1 яйцо  
1 ст.л. йогурта  
1 ст.л. слив. масла

# Растворить в воде дрожжи и сахар. Добавить растит. масло, соль и добавляя муку замесить не пристающее к рукам мягкое тесто.

# Тесто накрыть и поставить в теплое место на 1 час.

# Для начинки: В сковороде нагреть масло, добавить фарш, помешивать чтобы фарш не сбился в комочки, посолить. Снять с огня.

# Когда фарш остынет, добавить мелко рубленый шпинат, петрушку, лук, зеленый лук, соль и перец, перемешать.

# Тесто разделить на 6 равных кусков. Каждый кусок посыпать мукой и раскатать овальную лепешку шириной 15 см и длиной с противень.

# Положить начинку поровну на все 6 лепешек, на края лепешек не класть.

# Свернуть сначала правую сторону, затем накладывая на правую сложить левую сторону, края залепить. Смазать сверху смесью из яйца и йогурта и положить на противень застланный бумагой для выпечки.

# Поставить в заранее разогретую до 200 градусов духовку, печь до золотисто-коричневого цвета. Достать из духовки и смазать слив. маслом.

# Подавать горячими или теплыми.

В регионе г. Сафранболу такие пироги готовят с тушеным мясом.