



Пирожки со шпинатом

Is spanaklı Ay Çöreği



1 пачка быстрорасторимых дрожжей
1 яйцо
1 яичный белок
1 стакан молока
¾ стакана растител. масла
1 ч.л. соли
Мука, сколько потребуется для замеса теста
Для начинки:
1 пучок шпината
1 луковица
3 ст.л. растит. масла
1 ломтик брынзы

- # Дрожжи растворить в теплом молоке.
- # Добавить яйцо, белок, масло и соль, перемешать.
- # Добавляя муку замесить не пристающее к рукам мягкое тесто.
- # Тесто накрыть и поставить в теплое место на 45-60 минут.
- # Лук мелко порезать, перетереть с небольшим количеством соли, положить в кастрюлю. Добавить помытый, мелко порезанный шпинат и масло, перемешать.
- # Кастрюлю закрыть крышкой и поставить на медленный огонь. Не открывая крышки, готовить примерно 20 минут.
- # Когда шпинат остынет, добавить сыр, перемешать.
- # Тесто разделить на 20 равных кусков. Каждый кусок посыпать мукой и раскатать овальную лепешку длиной примерно 15 см. и шириной 6-7 см.
- # На край по длине овала положить начинку, свернуть рулет и придать рулету форму полумесяца.
- # Пирожки положить в смазанный маслом противень и оставить еще на 20 минут.
- # Затем смазать сверху желтком, посыпать чернушкой и кунжутом и поставить в заранее разогретую до 190 градусов духовку. Печь до золотистого цвета.
- # Подавать теплыми.

Чтобы равномерно разложить начинку, рекомендуется сначала раскатать все кусочки теста.