



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

## Хлебные пирожки

Ekmek Poğaçası



1 готовое дрожжевое тесто  
3 ст.л. растит. масла  
Для начинки:  
3 куска брынзы  
Жарить 0,5 стакана растит. масла

- # В готовое дрожжевое тесто добавить растит. масло, вымесить.
- # Затем разделить тесто на кусочки размером с половину лимона. Размять пальцами не большие лепешки.
- # Положить на половину лепешки начинку, другой половиной накрыть, края залепить.
- # В сковороду с тефлоновым покрытием налить масло, нагреть и пожарить пирожки с двух сторон.
- # Подавать теплыми.

Также можно приготовить используя слоеное тесто Мильфей.