



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

## Хлебные лепешки с творогом

Katikli Ekmek



1,5 стакана теплой воды  
0,5 ч.л. сахара  
1 пачка быстрорастворимых дрожжей  
1 ч.л. соли  
Мука, сколько потребуется для замеса теста  
Для начинки:  
2 стакана творога  
2 луковицы  
2 ст.л. перечной пасты  
1 ч.л. кунжута  
2 ч.л. тимьяна  
1 ч.л. базилика  
0,5 ч.л. соли  
0,5 стакана оливкового масла

- # В чашке смешать теплую воду, сахар и соль. Добавить смешанные с частью муки дрожжи, перемешать.
- # Добавляя муку замесить тесто как на хлеб. Тесто накрыть оставить в теплом месте на 45 минут.
- # Творог вилкой смешать с перечной пастой, добавить мелко рубленный лук, тимьян, базилик, кунжут и соль. Хорошо перемешать, затем добавить оливковое масло.
- # Тесто разделить на 15 равных кусков. Посыпать мукой и раскатать не большие лепешки.
- # Лепешки положить на противень застланный бумагой для выпечки, положить на каждую лепешку по 1 ст.л. начинки, размазать.
- # Поставить в разогретую до 200 гр. духовку на 15-20 минут.
- # Подавать теплыми.

Рецепт принадлежит району г. Хатай. Там начинку готовят дома и несут в пекарню, где пекут в печи.