



Хлебные лепешки с творогом

Katıklı Ekmek



1,5 стакана теплой воды
0,5 ч.л. сахара
1 пачка быстрорасторимых 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.