



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

Пирожки с сыром

Çeyrek Poğaç



1 пачка быстрорастворимых дрожжей
1 стакан теплой воды
1 кусочек сахара-рафинад
5 ст.л. растит. масла
1 яичный белок
1 ч.л. соли
Мука, сколько потребуется для замеса теста
Для начинки:
2 ст.л. слив. масла
300 гр. брынзы
Смазать сверху:
1 яичный желток
1 ст.л. кунжута

В чашке смешать воду, сахар, белок, растит. масло и соль.
Смешать с частью муки дрожжи, добавить в смесь, добавляя муку, замесить средней упругости тесто. Тесто накрыть, оставить на 45 минут.
Затем разделить тесто на 10 равных частей, посыпать мукой и раскатать лепешки размером с десертную тарелку.
Смазать лепешки растопленным слив. маслом.
На первую лепешку по всей поверхности положить сыр, накрыть второй лепешкой промасленной частью вниз, залепить края с помощью вилки.
Затем разрезать на 4 треугольника (+), срезы также залепить вилкой.
Подготовить также остальные 8 лепешек. Получится 20 треугольников.
Положить пирожки на смазанный маслом противень, смазать сверху оставшимся маслом с добавлением желтка, посыпать кунжутом.
Поставить в разогретую до 190 градусов духовку, печь до золотисто-коричневого цвета.
Подавать теплыми.

Чтобы пирожкам добавить вкуса в тесто можно добавить мед.