



Пирожки с сыром

Çeyrek Poğaça



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.