



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.