



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

---

## Пирог "Солнечный"

Güneş Böreği



1 пакетик быстрорастворимых дрожжей  
0,5 ч.л. сахара  
1 стакан теплого молока  
2 ст.л. йогурта  
0,5 стакана растит. масла  
1 яйцо  
1 ч.л. соли  
Мука, сколько потребуется для замеса теста  
Для начинки:  
250 гр. брынзы  
10-15 веточек петрушки  
Сверху:  
1 яйцо  
1 ч.л. кунжута  
1 ч.л. чернушки

- # Растворить дрожжи в теплом молоке с сахаром, добавить яйцо и растит. масло, перемешать.
- # Добавить соль и добавляя муку, замесить среднеупругое тесто.
- # Тесто накрыть и оставить в теплом месте на 45 минут.
- # Брынзу измельчить, смешать с мелко рубленной петрушкой.
- # Тесто посыпать мукой и раскатать лепешку размером с не большой противень.
- # По всей поверхности лепешки положить сыр и скатать не плотный рулет.
- # Рулет руками немного растянуть и концы залепить придав форму большого круга.
- # Пирог положить на противень застланный бумагой для выпечки, смазать сверху взбитым яйцом и посыпать кунжутом и чернушкой.
- # Затем ножом сделать надрезы на одинаковом расстоянии друг от друга.
- # Поставить в разогретую до 190 градусов духовку на 25 минут.
- # Подавать порезав по сделанным надрезам.

Если сыр не жирный, можно лепешку, когда раскатаем, смазать 4-5 ст.л. растит. масла.