



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

Юварлама чурек

Yuvarlama Çörek



1 пачка быстрорасторимых дрожжей
1 стакан теплой воды
0,5 стакана йогурта
0,5 стакана растит. масла
1 яйцо
1 яичный белок
1 ч.л. соли
Мука, сколько потребуется для замеса теста
Для начинки:
2 стакана тертого на терке сыра
Смазать:
1 яичный желток

- # Смешать яйцо, яичный белок, теплую воду, йогурт и дрожжи.
- # Добавить растит. масло, соль и добавляя муку, замесить не пристающее к рукам тесто. Тесто накрыть, оставить в теплом месте на 45 минут.
- # Затем тесто разделить на 2 равных куска. Раскатать 2 лепешки толщиной 0,5 см.
- # По всей поверхности лепешки посыпать по одному стакану сыра, скрутить не плотный рулет.
- # Рулет разрезать на 12 частей. Каждую часть аккуратно ладошками скатать, разложить на смазанный маслом противень. Оставить в противне еще на 15 минут.
- # Смазать желтком смешанным с 1 ст.л. воды. Печь в разогретой до 185 градусов духовке 30 минут.

В сыре содержится достаточное количество масла, поэтому масло используется по минимуму.