



## Хрустящие булочки

Gevrek Poğaça



1 яичный белок  
1 стакан йогурта  
125 гр. маргарина  
1 кофейная чашечка растит. масла  
1 ч.л. уксуса  
1 пакетик разрыхлителя  
1 ч.л. соли  
Мука, сколько потребуется для замеса теста  
Для начинки:  
2 стакана тертой на терке брынзы  
Смазать сверху:  
1 яичный желток  
1 ч.л. мака

- # Взбить вилкой яичный белок, растопленный маргарин, растит. масло, уксус, соль и йогурт.
- # Добавляя муку замесить мягкое тесто. Тесто накрыть, оставить на 20 минут.
- # Разделить тесто на 28 равных частей. Размять пальцами не большие лепешки.
- # На одну сторону лепешки кладем начинку, второй закрываем, края залепить с помощью вилки.
- # Разложить булочки на смазанный маслом противень, смазать яичным желтком смешанным с 1 ст.л. воды, посыпать маком.
- # Поставить в разогретую до 185 градусов духовку на 20 минут.
- # Подавать теплыми.

Разновидность масел и уксус сделают булочки хрустящими.