



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

Хрустящие булочки

Gevrek Poğaç



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.