



## Булочки с Начинкой

Ekmek Dolmasi



Дрожжи ( 1спичеч.коробка)

7 стаканов муки

2 кусочка сахара

2 стакана воды

Соль

1 яйцо

Для начинки :

500 гр.баранины(мелкими кусочками)

4 стол.ложки раст.масла

2 репч.лука

2 помидора

1 чайн.ложка пасты свежего перца

Соль,перец

# В глубокую посуду раскрасить дрожжи,бросить сахар,налить 1стакан тёплой воды.

# Когда дрожжи и сахар растаят,добавить яичный белок,соль,1 стакан тёплой воды,помешать.По немногу высыпать муку и замесить тесто.

# Тесто накрыть полотенцем и дать настояться 1час.

# Приготовить начинку: баранину обжарить на раст.масле,когда выпариться мясная жидкость,добавить мелко рубленный лук.

# Когда обжариться лук,добавить очищенные от кожуры и порезанные мелкими кубиками помидоры.

# Когда обжаряться помидоры,добавить пасту свеж.перца,соль,перец,потушить ещё 5минут и снять с огня.

# Пока начинка остужается,тесто разделить на 8 круглых частей,положить на маслянный противень,смазать яичным желтком.Запекать до готовности при температуре 210.

# Булочки достать из духовки и немножко взбрызнуть водой.

# Остудить,надрезать и опустошить середину.

# Булочки наполнить начинкой(без жидкости).

# Верх булочки закрыть.

# Опять поставить в духовку на 5-10минут.Выложить на серв.тарелку,по краям полить бульён от начинки.

# Подавать горячим.

**Хлебную мякоть из середины булочки можно подсушить и добавлять в котлеты.**