



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

## Квадратные Пирожки

Bohça Böreği



Дрожжи (спичечную коробку)  
4 стакана муки  
Пол стакана тёплого молока  
Пол стакана не сладкого йогурта  
Пол стакана раст.масла  
2 кусочка сахара  
1,5 чайн.ложки соли  
1 стол.ложка раст.масла  
Для начинки :  
2 картофеля  
1 репч.лук  
Пол чайн.ложки соли и чёрн.перца  
Пол чайн.ложки красного перца  
2-3 веточки петрушки

# В глубокую посуду раскрашить дрожжи,сахар,налить тёплого молока,помешать.  
# Разбить 1 яйцо и 1 яичн.белок,добавить соль,йогурт,4стакана муки,немного помесить и налить раст.масло,продолжать месить.Накрыть полотенцем и дать настояться 45 минут.  
# Приготовить начинку: Сварить картофель,сделать пюре,смешать с мелко рубленным солёным луком,мелко рубленной петрушкой,добавить чёрный и красный перец,раст.масло.  
# Тесто разделить на 2 равные части,раскатать на квадраты величиной чуть больше сервир.тарелки.  
# Порезать на 16 равных квадратных частей.В середину каждого квадратного кусочка положить 1 чайн.ложку начинки,уголки собрать и закрепить.(должно получиться 32пирожка)  
# Пирожки положить на мяслянный противень,дать настояться 20 минут,смазать яичным желтком.  
# Поставить в холодную духовку,запекать 30 минут,при температуре 180.  
Подавать горячими или тёплыми.

Пирожки можно приготовить размером больше и с любой другой начинкой.