



## 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 раскрасить дрожжи, сахар, налить тёплого молока, помешать.
- # Разбить 1 яйцо и 1 яичн.белок, добавить соль, йогурт, 4 стакана 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 32 пирожка)
- # 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.