



## Картофельные Пирожки

Patales Çöreği



4 варёных картофеля  
1 яйцо  
Пол стакана йогурта  
Пол стакана раст.масла  
1 стол.ложка оливк.масла  
Мука  
Дрожжи(со спич.коробку)  
Для начинки:  
Пол пучка петрушки  
1 стакан тёртой брынзы

- # Пол стакана тёплой воды, дрожжи и 1 кусочек сахара перемешать.
- # Добавить тёртый на тёрке картофель, яичный белок, йогурт, масло и муку.
- # Замесить тесто, накрыть полотенцем и дать настояться 2 часа в тёплом месте.
- # Тесто разделить на 4 части.
- # Каждую часть раскатать и порезать на 6-7 треугольных кусочков.
- # На широкий край кусочка положить петрушку и брынзу, завернуть как сигару.
- # Обмазать яичным желтком и положить на смазанный маслом противень.
- # Запекать в заранее разогретой духовке, до готовности, при температуре 190.

Эти пирожки можно приготовить с гашёной содой вместо дрожжей. Продукты те же.