



## Пирожки с Зеленью

Otlu Çörek



1 пучёк укропа  
Пол пучка зелёного лука  
5-6 веточек петрушки  
2 яйца  
500гр.муки  
Пол стакана не сладкого йогурта  
2 дольки чеснока  
1 стакан тёртой на тёрке брынзы  
10р.соды  
Пол стакана раст.масла  
Пол чайн.ложки соли

- # 1 яйцо и яичный белок, мелко рубленный укроп, петрушку, лук перемешать.
- # Добавить остальные продукты и замесить не твёрдое тесто.
- # Тесто разделить на кусочки.
- # Разложить на немного смазанный маслом противень.
- # Обмазать яичным желтком.
- # Запекать до готовности, при температуре 175. Подавать тёплым.

Если брынза очень солёная, соли добавлять меньше.