



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

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.