



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

Пирожки Поача

Рођаџа



2 яйца
1 стакан не сладкого йогурта
Пол стакана раст.масла
10гр.соды
1 чайн.ложка соли
Мука
Чернушка
250гр.брынзы
8-10веточек петрушки

Одно яйцо и яичный белок, йогурт, масло, соду, соль перемешать и по немногу добавляя муки замесить тесто. Месить пока тесто не перестанет приставать к рукам.
Тесто разделить на кусочки с лимон, сформировать лепёшки размером поменьше чайн.тарелки.
В серединку положить натёртую брынзу и мелко рубленную петрушку, закрепить по центру.
Пирожки разложить на смазанный маслом противень, обмазать яичным желтком, посыпать чернушки. Запекать до золотистой корочки, при температуре 190.

По желанию можно добавить 1 чайн.ложку махлеп.