



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

---

## Пирожки со Шпинатом

Ispanaklı Poğaça



Для теста:  
2 яйца  
1 стакан не сладкого йогурта  
Пол стакана раст.масла  
10гр.соды  
1 чайн.ложка соли  
Мука  
Для начинки:  
1 пучёк шпината  
1 репч.лук  
4 стол.ложки раст.масла  
1 чайн.ложка соли

# Одно яйцо и яичный белок, йогурт, масло перемешать, по немного добавить муку, соду и замесить тесто средней твёрдости (тесто не должно прилепать к рукам).

# Дать настояться 1 час.

# В это время приготовить начинку: Шпинат помыть, воду слить.

# Лук мелко порезать. В кастрюлю налить 4 стол.ложки раст.масла, положить порезанный шпинат, соль, лук. Потушить не добавляя воды, остудить.

# Тесто разделить на кусочки с грец.орех, сформировать лепёшки размером меньше чайн.тарелки. В середину положить 1 чайн.ложку начинки и скрепить по центру.

# Обмазать яичным желтком, разложить на смазанный маслом противень. Запекать до розового оттенка, при температуре 180.

Шпинатом можно начинять любые пироги. Так как шпинат не нужно жарить или варить, в нём сохраняются все витамины.