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

Пирожки с Тимьяном

Kekikli Çörek

Живые дрожжи (со спичечн.коробку)
2 кубика сахара
1 стакан тёплой воды
1 стакан не сладкого йогурта
Пол стакана оливк.масла
1 яйцо
1,5 чайн.ложки соли
Мука
Для начинки :
2 стакана солёной брынзы
1 стол.ложка тимьна
5 стол.ложек оливк.масла
1 репч.лук
Кунжут

В глубокую посуду налить тёплую воду, йогурт, яичный белок, бросить сахар, дрожжи, , посолить. Хорошо перемешать пальцем.
Понемногу добавить муку, оливк.масло и замесить мягкое тесто.
Тесто накрыть и дать расстояться. Приготовить начинку : хорошо перемешать брынзу, мелко порубленный лук, тимьян и оливк.масло.
Из теста подкатать 24 шарика.
Каждый шарик раскатать в лепёшку размером с чайн.тарелку. Лепёшку немного намочить мокрыми пальцами и положить 1 чайн.ложку начинки. Края собрать и слепить по середине.
Пирожки положить на смазанный маслом противень, краями вниз.
Обмазать яичным желтком с помощью кисточки, обсыпать маком.
Поставить в холодную духовку, запекать до золотистого цвета, при температуре 190.
Подавать тёплыми.

Если нет брынзы, пирожки можно приготовить с творогом.