



## Пирожки с Колбасой

Sucuklu Çörek



1 чайн.ложка сухих дрожжей  
1 чайн.ложка сахара  
Пол стакана тёплой воды  
1 стакан тёплого молока  
Пол стакана раст.масла  
1 яйцо  
1 чайн.ложка соли  
Мука  
Для начинки :  
16 кусочков колбасы  
1 стакан натёртого сыра  
Для верха :  
1 чайн.ложка кунжути

- # Пол стакана тёплой воды, сахар и дрожжи перемешать, накрыть и дать настояться 10 минут.
- # В глубокую посуду вылить дрожжи с сахаром, тёплое молоко, яичный белок, раст.масло, добавить соль, понемногу просеянную муку и замесить тесто.
- # Накрыть и дать расстояться 1,5 часа. Из теста подкатать 16 шариков.
- # Каждый шарик раскрыть прижав ладонью, размером с чайн.тарелку. В середину лепёшки положить натёртый сыр, затем кусочек колбасы, на колбасу посыпать ещё немного сыра.
- # Края лепёшки собрать в середину и сделать круглый пирожок.
- # Все пирожки положить на смазанный маслом противень, обмазать яичным желтком и обсыпать кунжутом.
- # Поставить в холодную духовку, запекать до красного цвета, при температуре 195.
- # Употребить в пищу за один день.

Пирожки ставят в холодную духовку, поэтому ждать когда они расстояться не нужно.