



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

Пирожки- Розы

Açma Gül Böreği



1,5 чайн.ложки сухих дрожжей
Пол стакана тёплой воды
1 яичный белок
1 кубик сахара
 $\frac{1}{4}$ стакана раст.масла
Пол стакана не сладкого йогурта
1 чайн.ложка соли
Мука
Для начинки :
 $\frac{3}{4}$ стакана раст.масла
Небольшой кусочек брынзы
5-6 веточек петрушки
Для верха :
1 яичный желток
1 стол.ложка кунжута

- # В глубокую посуду положить дрожжи, сахар, налить тёплую воду, помешать, закрыть крышкой и дать настояться 10 минут.
- # Затем добавить яичный белок, йогурт, соль и раст.масло, хорошо помешать.
- # Понемного высыпать муку и замесить мягкое тесто. Накрыть полотенцем дать расстояться минимум 30 минут.
- # Тесто разделить на 12 шариков. Каждый шарик раскатать размером с серв.тарелку.
- # С верха обмазать раст.маслом, сложить в двое и опять нанести слой раст.масла.
- # Положить немного натёртой брынзы и мелко рубленной петрушки, завернуть в рулет, затем свернуть в круговую.
- # Края загнуть во внутрь и разложить на смазанной маслом противне, дать расстояться 30 минут.
- # Пирожки обмазать яичным желтком, обсыпать кунжутом и запекать до золотистой корочки, при температуре 190.
- # Подавать тёплыми или горячими.

Пирожки остудить, положить в чистый, полиэтил.пакет, завязать его и хранить 1-2 дня.