



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

## Пирожки- Розы

Аçта Gül Böreği



1,5 чайн.ложки сухих дрожжей  
Пол стакана тёплой воды  
1 яичный белок  
1 кубик сахара  
1/4 стакана раст.масла  
Пол стакана не сладкого йогурта  
1 чайн.ложка соли  
Мука  
Для начинки :  
¾ 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 расскатать размером с серв.тарелку.
- # С верху обмазать раст.маслом, сложить в двое и опять нанести слой раст.масла.
- # Положить немного натёртой брынзы и мелко рубленной петрушкой, завернуть в рулет, затем свернуть в круговую.
- # Края загнуть во внутрь и разложить на смазанной маслом противене, 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, полиэтиленовый пакет, завязать его и хранить 1-2 дня.