



## Пирожки- Мидии

Midye Börek



Пол стакана не сладкого йогурта  
Пол стакана раст.масла  
¾ стакана воды  
1 яйцо  
1 яичн.белок  
1 чайн.ложка соли  
1 пакетик разрыхлителя теста  
Мука  
Смазать:  
150гр. маргарина  
Для начинки:  
Маленький кусочек брынзы  
Для верха:  
Яичн.желток

# Яйцо, яичн.белок, раст.масло, йогурт, воду и соль хорошо перемешать. Добавить разрыхлитель смешанный с небольшим количеством муки, понемногу добавляя просеянную муку замесить не твёрдое тесто.

# Тесто накрыть и дать расстояться 15 минут. Маргарин растопить. Брынзу измельчить.

# Из теста подкатать 6 шариков и раскатать в тонкие пласти, на три пласти полить маргарин, пласти сложить друг на друга.

# Углы срезать( что бы получился квадрат), срезанные кусочки положить на верх и завернуть в рулет.

# Порезать по середине, положить на тарелку. Из остальных трёх пластов приготовить такой же рулет. Рулеты убрать в морозильную камеру на 20 минут.

# Порезать на кусочки толщиной 2 пальца. Затем, аккуратно раскрыть, в серединку положить немного брынзы и сделать пирожок.

# Пирожки разложить на смазанном маслом противене и запекать до розового цвета, в заранее разогретой духовке, при температуре 190.

# Подавать тёплыми.

Вместо разрыхлителя теста можно добавить 1 чайн.ложку сухих дрожжей. Тогда тесто должно расстояться в течении 1 часа.