Бёрек из лаваша

Lavaş Böreği

12 шт. маленьких лепешек лаваша
Для начинки:
1 стакан тертого на терке сыра
1,5 стакана тертой на терке брынзы
1 ч.л. красного острого перца
10-15 веточек петрушки
Для соуса:
1 стакан молока
1 яйцо
125 гр. слив. масла
0,5 ч.л. соли

Растопить слив. масло на медленом огне, дать остыть. В тертый сыр добавить мелко рубленную петрушку и красный острый перец, перемешать.
Яйцо, молоко, соль и половину остывшего масла взбить венчиком.
Одну лепешку лаваша смочить соусом, положить достаточное количество начинки и накрыть сверху второй лепешкой лаваша, края хорошо зажать.
Таким образом приготовить 6 пирожков. Оставшимся маслом смазать сковороду и обжарить бёреки с двух сторон.
Перед подачей порезать треугольниками. Подавать горячими или теплыми.

Лаваш станет мягким если подержать его в соусе 5-10 минут.

© ml.md (русский) рецепт #: 1560 | название рецепта: Бёрек из лаваша | история: 20.04.2024 - 10:09