Бёрек в духовке

Fırın Böreği

1 пачка быстрорастворимых дрожжей
0,5 стакана растит. масла
3 стакана теплого молока
1 ч.л. соли
Мука, сколько потребуется для замеса теста
Для начинки:
400 гр. брынзы
10-15 веточек петрушки
Смазать сверху:
1 яйцо
1 ст.л. кунжута

Растворить в теплом молоке дрожжи, добавить соль и растит. масло, перемешать.
Добавляя муку замесить средне упругое тесто. Тесто накрыть оставить на 1 час в теплом месте.
Для начинки: Сыр размять вилкой и смешать с мелко рубленной петрушкой.
Тесто еще раз вымесить, противень обильно смазать маслом.
Тесто положить на противень и руками (руки смазать маслом) растянуть по всему периметру противня.
Сверху положить сырную начинку.
Затем края теста сложить к середине в форме конверта и снова прижимая пальцами растянуть тесто по всему противню.
Смазать поверхность взбитым яйцом и посыпать кунжутом. Поставить в разогретую до 190 градусов духовку, печь пока зажарится.
Достать из духовки и минут через 10 порезать квадратиками.

Используя различную начинку, такой бёрек готовят себе на обед женщины работающие в поле.

© ml.md (русский) рецепт #: 1647 | название рецепта: Бёрек в духовке | история: 25.04.2024 - 01:11