Зервет

Zervet

1 стакан воды
0,5 стакана теплого молока
1 яйцо
1 ч.л. соли
Мука, сколько потребуется для замеса теста
Для начинки:
450 гр. баранины
1 луковица
2 ломтика брынзы
Пол-пучка петрушки
0,5 ч.л. черного перца
0,5 ч.л. соли
1 кофейная чашечка растит. масла
Промаслить:
125 гр. маргарина

Смешать теплую воду, теплое молоко, яйцо и соль. Добавляя муку, замесить средне мягкое тесто. Тесто накрыть, оставить на 30 минут.
В сковороде нагреть масло, добавить порезаное кубиками мясо, помешивать пока испарится жидкость. Снять с огня.
Лук мелко порезать, добавить соль, немного пожать. Сыр размять вилкой, петрушку мелко порубить.
Все ингредиенты добавить к мясу, поперчить, перемешать.
Тесто разделить на 2 равные части. Первую часть раскатать как можно тоньше. Поверхность смазать половиной маргарина.
Сначала скатать рулетом, затем 2 конца обматать вокруг себя к середине, положить друг на друга.
Вторую лепешку также скатать. Затем положить в морозилку на 10 минут.
Затем снова раскатать, размером с круглую форму, разместить первую лепешку в смазанную маслом форму.
Сверху по всей поверхности положить начинку, затем накрыть второй лепешкой, края залепить.
Сверху смазать немного маслом, разрезать на 12 треугольников.
Поставить в разогретую до 185 градусов духовку на 40-45 минут.
Подавать теплым или горячим.

Рецепт принадлежит региону г. Бингёль. Вместо мяса можно использовать тушенку (200 гр.).