



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

Калем бёрек

Kalem Böreği



3 шт. юфки (готовое тонко раскатанное тесто)
1 стакан йогурта
0,5 стакана растит. масла
1 яичный белок
Для начинки:
2 стакана творога
Смазать сверху:
1 яичный желток
1 ст.л. мака

- # Взбить йогурт, яичный белок и растит. масло.
- # юфку разложить друг на друга, разрезать (+) на 4 части.
- # Смазать каждую часть смесью, по всей поверхности посыпать творогом.
- # Сложить справа и слева, затем закрутить рулетом.
- # Разложить бёреки на противень застланный бумагой для выпечки.
- # Смазать желтком, посыпать маком.
- # Поставить в разогретую до 185 градусов духовку на 30 минут.
- # Подавать теплыми.

В смесь вместо йогурта можно добавить воду.