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

Пирожки-Сигары с Макаронами

Makarnalı Sigara Böreği

1 стакан спагетти (поломанных на кусочки)
2 тонких лаваша
2 стол.ложки раст.масла
1 стакан молока
Пол стакана тёртой на тёрке брынзы
1 стол.ложка муки
Пол чайн.ложки соли
1 стакан масла для жарки

Спагетти поломать на кусочки длиной 2-3см.и сварить в солёной воде 10минут,воду слить.
Муку обжарить на 2 стол.ложках раст.масла,по немногу добавить молоко,соль,жарить на сильном огне,постоянно помешивая,снять с огня,добавить брынзу и спагетти.
Каждый лаваш порезать на 8 треугольных частей.
В середину каждой части положить начинку и завернуть как сигару.
Пирожки бросить в кипящее масло и жарить до золотистого цвета.Подавать тёплыми.

Макароны это не обычная начинка для пирожков.Для тех,кому нравиться особенный вкус.

© ml.md (русский) рецепт #: 317 | название рецепта: Пирожки-Сигары с Макаронами | история: 25.04.2024 - 14:22