



Пирожки «Рюзгяргюлю»

Rüzgargülü



8шт. готового слоеного теста
1 стакан тертой на терке брынзы
Пол пучка петрушки
1 шт. яйцо

- # Размороженное слоеное тесто выложить на стол.
- # Разрезать тесто от углов к середине, середину оставить не тронутой.
- # Приготовим начинку из сыра, порубленной петрушкой и белка яйца.
- # Начинку выложить на середину теста.
- # Каждым правым полученным треугольником накрыть начинку. (4 треугольника выложить друг на друга).
- # После того как закроем таким образом все кусочки теста, в середину воткнем зубочистку чтобы края не открылись.
- # Выложим пирожки на противень, оставшимся желтком смажем их поверхность и поставим в разогретую до 190 градусов духовку.
- # После того как приготовятся, вытащить зубочистки и можно подавать.

Эти пирожки можно готовить и без начинки.