



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

Пирожки из слоеного теста

Milföy Çöreği



8 шт. готового слоеного теста
1 стакан молотых грецких орехов
1 яйцо

- # Тесто разморозить и посыпав мукой не теряя квадратной формы раскатать размером в 2 раза больше.
- # Одну из сторон сложить к середине. Смешанные с белком орехи выложить на сложенную сторону и хорошо размазать.
- # Противоположной стороной накрыть начинку. Полученную «полоску» сложить так чтобы получился квадрат.
- # После того, как таким образом сложим остальные лепешки, выложить их на противень и смазать желтком.
- # Готовить в заранее разогретой до 200 градусов духовке.

К грецким орехам можно добавить немного изюма.