



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

Сырный пирог

Peynirli Tart



0,5 пачки слив. масла или маргарина
1 стакан йогурта не сладкого
1 яичный белок
1 пачка разрыхлителя
1 ч.л. соли
Мука, сколько возьмет тесто
Для начинки:
500 гр. брынзы
8-10 веточек петрушки
1 ч.л. красного острого перца
Смазать:
1 яичный желток
3 ст.л. молока

- # Мягкий маргарин, йогурт, яичный белок и соль пальцами перемешать.
- # Добавить муку и разрыхлитель, замесить мягкое тесто. Тесто накрыть и оставить на 15 минут.
- # Приготовим начинку: Сыр размять, петрушку мелко порубить и добавив красный острый перец перемешать.
- # Отделить от теста кусок размером с кулак. Оставшееся тесто раскатать чуть больше размера формы для выпечки.
- # В смазанную маслом форму положить раскатанное тесто. Сырную начинку выложить сверху.
- # Из оставшегося куска теста накатать ленточки шириной с палец.
- # Выложить ленточки из теста на пирог в виде решетки. Сверху смазать смешанным с молоком желтком.
- # Поставить в заранее разогретую до 190 градусов духовку, печь до готовности.

Для начинки можно использовать различные овощи.