



Облегченный вариант слоенного пирога

Kolay Su Böreği



3 яйца
1 стакан воды
1 ст.л. фруктового уксуса
1 ч.л. соли
Мука, сколько потребуется для замеса теста
Смазывать:
125 гр. слив. масла
0,5 стакана растит. масла
Для начинки:
250 гр. брынзы
8-10 веточек петрушки
Залить сверху:
4 стакана холодной воды

- # В глубокой посуде смешать яйца с водой. Затем добавить уксус, соль и добавляя муку замесить упругое тесто.
- # Оставить тесто на 10 минут. В это время вилкой размять брынзу, мелко порубить петрушку. Растопить слив. масло и смешать его с растительным.
- # Разделить тесто на 10 равных частей. Одну часть посыпать мукой и раскатать размером с форму для выпечки.
- # Форму смазать маслом и разместить раскатанную лепешку. Сверху смазать смешанным маслом.
- # Вторую лепешку раскатать чуть больше размером и разместить поверх первой слегка собирая.
- # 3-тую, 4-тую и 5-тую лепешки каждую смазывая маслом разместить в форме.
- # 5-тую лепешку маслом не смазывать, выложить на нее сыр.
- # Остальные лепешки кроме последней разместить в форме. Последнюю раскатать размером с форму и накрыть сверху.
- # Сбрязнуть сверху оставшимся маслом и порезать квадратиками.
- # Поставить в заранее разогретую до 190 градусов духовку и готовить до золотисто-коричневого цвета.
- # Достать из духовки и сразу залить холодной водой. Затем снова поставить в духовку на 170 градусов, готовить некоторое время пока вода впитается.
- # Подавать через 30 минут.

Тесто для пирога необходимо хорошо вымесить.