



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

---

## Пирог с пазы (ботва, разновидность свеклы) Pazılı Börek



3 шт. готового тонко раскатанного теста (юфка)  
2 стакана молока  
0,5 стакана оливкового масла  
1 яйцо  
Для начинки:  
1 пучок пазы  
1 стакан брынзы  
Посыпать сверху:  
1 ст.л. кунжута

- # Пазы промыть, мелко порезать, смешать с брынзой.
- # Тесто разрезать на 8 треугольников.
- # Яйцо смешать с молоком и оливковым маслом.
- # Треугольники смазать яичной смесью, на широкую часть треугольника положить начинку, сложить правую сторону, затем левую и скатать рулетиком.
- # Рулетики положить на смазанный маслом противень, сбрызнуть оставшейся яичной смесью и посыпать кунжутом.
- # Поставить в заранее разогретую до 180 градусов духовку, готовить до золотистого цвета.

Стебли пазы, если мелко порезать, тоже можно использовать.