



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

Пирожки «Бонбон» Bonbon Böreği



10 квадратиков теста Мильфей
Для начинки:
3 кусочка брынзы
10-15 веточек петрушки
1 яичный белок
Смазать сверху:
1 яичный желток
1 ст.л. молока

- # Сыр размять вилкой, петрушку мелко порезать, добавить яичный белок, все смешать.
- # Размороженное тесто посыпать мукой и слегка раскатать.
- # Разрезать на 4 квадратика.
- # На середину каждого квадратика по горизонтали положить начинку и завернуть так как заворачивают конфету в фантик.
- # Пирожки положить на смазанный маслом противень, смазать сверху желтком смешанным с молоком.
- # Поставить в заранее разогретую до 200 градусов духовку, печь до золотисто-коричневого цвета.

Если хотите чтобы пирожки были более зажаристыми, в желток с молоком можно добавить 0,5 ч.л. сахара.