



## 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 квадрата.
- # На середину каждого квадрата 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.