



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

Пирожки с сыром

Mektup Böreği



3 шт. юфки (готовое тонко раскатанное тесто)
1 стакан молока
0,5 стакана растит. масла
Для начинки:
300 гр. брынзы
10-15 веточек петрушки
1 яичный белок
Смазать сверху:
1 яичный желток

Молоко смешать с маслом. Начинка: Сыр размять вилкой, петрушку мелко порезать, все смешать добавив яичный белок.

Поверхность 1 лепешки смочить смешанным молоком с маслом.

Затем сложить 4 края лепешки к середине так чтобы получился квадрат, немного смочить поверхность молоком с маслом.

Затем разрезать квадрат (+) еще на 4 квадратика.

На середину каждого квадратика положить начинку и сложить края к середин в форме конверта, затем слегка отвернуть их обратно, чтобы начинку было видно.

Приготовить таким образом оставшееся тесто, затем положить пирожки на противень смазанный маслом. Добавить желток в оставшееся молоко с маслом, перемешать и смазать поверхность пирожков.

Поставить в заранее разогретую до 180 градусов духовку, печь до золотисто-коричневого цвета.

Подавать теплыми.

Вместо молока, с маслом можно смешать воду.