



## 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 середине 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.