



Пирожки бантиком

Fiyonk Böreği



12 квадратиков теста Мильфей
1 маленький пучок шпината
0,5 стакана растит. масла
0,5 стакана брынзы
1 яичный белок
0,5 ч.л. соли
Смазать сверху:
1 яичный желток
1 ст.л. кунжута

- # Шпинат помыть и вместе с стеблями мелко порезать.
- # В сковороду налить масло, когда нагреется добавить шпинат. Готовить на сильном огне, посолить, снять с огня.
- # Когда шпинат остынет, добавить брынзу и яичный белок, перемешать.
- # Квадратик из теста посыпать мукой и пальцами немного увеличить в размере.
- # Начинку положить по краям двух параллельных сторон, середина должна остаться пустой. Затем вторым квадратиком также увеличенным до таких же размеров накрыть.
- # Края теста с четырех сторон обрезать фигурным ножом с роликом, затем разрезать по середине.
- # Из отрезанных кусочков теста сделать полосочки. Пирожки собрать в середине придав форму бантика и полосочкой обматать серединку полученного бантика.
- # Приготовить таким образом остальные пирожки, положить на противень застланный пергаментной бумагой. Смазать сверху яичным желтком и посыпать кунжутом.
- # Поставить в заранее разогретую до 190 градусов духовку, печь до золотистого цвета.
- # Подавать теплыми.

Шпинат рекомендуется тушить на сильном огне.