



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

Пирожки в духовке

Fırında Çubuk Böreği



4 шт. юфки (готовые тонко раскатанные лепешки)
2 стакана молока
 $\frac{3}{4}$ стакана подслн. масла
1 яйцо
Для начинки:
300 гр. брынзы
10-15 веточек петрушки
Смазать:
1 яйцо

- # Взбить молоко, яйцо и масло. Сыр размять вилкой и смешать с мелко рубленой петрушкой.
- # Первую юфку разложить, смазать 4-5 ст.л. смесью из яйца, молока и масла.
- # Отрезать края теста, придав ему форму квадрата. Отрезанные кусочки разложить сверху на квадрат.
- # По краю одной стороны квадрата во всю длину выложить достаточное количество сыра, затем скрутить рулетом до середины теста и отрезать.
- # Со второй половиной юфки проделать тоже самое. Затем рулеты разрезать на 4 равных рулетика и положить на смазанный маслом противень.
- # Остальные 3 юфки приготовить таким же образом. Получится 24 рулетика(пирожка). Выложить плотно к друг другу на смазанный маслом противень.
- # В оставшуюся смесь из молока, яйца и масла добавляем еще одно яйцо, взбиваем и выливаем смесь сверху на пирожки.
- # Поставить в заранее разогретую до 180 градусов духовку, запекать до золотисто-коричневого цвета.

Для того чтобы пирожки были мягкими, необходимо использовать растит. масло.