



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

Пирожки «Муска» Fırında Muska Böreği



4 шт. юфки (готовое тонко раскатанное тесто)
Увлажнить:
1,5 стакана молока
0,5 стакана растит. масла
1 яичный белок
Для начинки:
250-300 гр. брынзы
Пол пучка петрушки
Смазать:
1 яичный желток

- # юфку положить друг на друга и разрезать по середине на 2 части. Затем половинки положить друг на друга и разрезать на полоски шириной в 3 пальца.
- # Взять одну полоску, смазать ее смесью для увлажнения. На край положить 1 ч.л. начинки из брынзы с петрушкой и свернуть треугольником. Треугольником сворачивать до конца полоски. Должны получиться амулетики.
- # Свернуть таким образом все полоски, положить пирожки на смазанный маслом противень немного накладывая друг на друга.
- # В оставшуюся смесь из молока добавить желток, перемешать, полить сверху пирожки.
- # Пирожки отставить примерно на 1 час, затем поставить в заранее разогретую до 180 градусов духовку, печь до золотисто-коричневого цвета.
- # Подавать горячими или теплыми.

Таким же образом готовятся пирожки рулетки.