



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

Пирожки с тыквой

Balkabađı Böređi



4 шт. юфки (готовое тонко раскатанное тесто)
1 стакан молока
0,5 стакана оливкового масла
1 яичный белок
Для начинки:
1 кг. тыквы
1 стакан сахара
0,5 стакана грецких орехов
2 ст.л. оливкового масла
Смазать:
1 яичный желток

- # Тыкву очистить и потереть на крупной терке.
- # Добавить сахар и 2 ст.л. оливкового масла. Закрывать крышкой и готовить на медленном огне до готовности.
- # Когда остынет добавить крупно дробленые орехи, перемешать.
- # юфку положить друг на друга разрезать так (+). Всего получится 16 треугольников.
- # Смазать кисточкой треугольники смесью из молока, оливкового масла и белка.
- # На широкую часть треугольника положить начинку, свернуть рулетиком, затем обернуть вокруг себя чтобы получилась розочка.
- # Положить пирожки на смазанный маслом противень. В оставшуюся смесь из молока добавить желток и смазать поверхность пирожков.
- # Поставить в заранее разогретую до 180 градусов духовку, печь до золотистого цвета.
- # Подавать теплыми.

Рецепт принадлежит окрестностям г. Зонгулдак.