Складные пирожки

Katlama Börek

3 стакана теплой воды
3 ст.л. растит. масла
1,5 ч.л. соли
Мука, сколько потребуется для замеса теста
Смазывать между:
150 гр. слив. масла
150 гр. маргарина
Для начинки:
500 гр. брынзы
1 пучок петрушки
1 яичный белок
Смазать сверху:
1 яичный желток
1 ст.л. молока

Перемешать в глубокой чашке теплую воду, масло и соль.
Добавляя муку замесить не пристающее к рукам средней упругости тесто. Оставить на 1 час.
Перемешать брынзу, мелко рубленую петрушку и яичный белок.
Тесто разделить на 20 равных кусков. Каждый кусок посыпать мукой и раскатать лепешки размером с блюдце.
Смазать поверхность растопленным маслом и сложить накладывая друг на друга сначала правую сторону, затем левую. Затем сверху и снизу.
Приготовить таким образом остальное тесто , положить на противень и положить в морозилку на 15 минут.
Достать из морозилки. Снова раскатать лепешки, сложить и в морозилку. Повторить 3 раза.
В последний раз раскатав лепешки положить на середину достаточное количество начинки из сыра и снова сложить как указано выше.
Положить пирожки на смазанный маслом противень, смазать сверху смесью из желтка и молока.
Поставить в заранее разогретую до 180 градусов духовку, печь до золотисто-коричневого цвета.
Подавать теплыми.

Пирожки можно украсить маком, кунжутом или чернушкой.