



Пирожки лодочки

Pide Böreği



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

- # юфку положить друг на друга, разрезать на 8 треугольников. (Всего 32 треугольника).
- # Взбить молоко, растит. масло и яйцо. Отдельно размять сыр, смешать его с мелко рубленой петрушкой и яичным белком.
- # Смазать поверхность первого треугольника смесью из молока, сверху положить второй треугольник противоположно первому, смазать смесью из молока.
- # В середину получившегося прямоугольника положить 1 ст.л. начинки.
- # Две противоположные стороны скатать в рулет до начинки, края залепить. Середина должна быть открытой.
- # Приготовить таким образом остальное тесто, положить пирожки на противень застланный бумагой для выпечки, полить сверху оставшейся смесью из молока и оставить на 1 час.
- # Затем смазать поверхность смешанным с молоком желтком и поставить в заранее разогретую до 180 градусов духовку, печь до золотистого цвета.
- # Подавать теплыми.

Такие пирожки можно заготовить с вечера, поставить в холодильник и печь на следующий день.