



Пирожки на скорую руку

Çabuk Börek



6 квадратиков теста Мильфей
250-300 гр. брынзы
Пол- пучка петрушки
1 яйцо
Украсить сверху:
1 ч.л. кунжутных семечек

- # Желток отделить от белка и отставить в сторону.
- # Белок, мелко рубленую петрушку и размятый вилкой сыр смешать.
- # 6 квадратиков теста положить друг на друга, немного посыпать мукой и раскатать сохранив форму квадрата до размера противня.
- # Сверху по всей поверхности выложить сыр, оставляя от краев пару см.
- # Затем скатать не тугой рулет.
- # Смазать желтком и посыпать кунжутом. Ножом сделать на расстоянии 1 пальца вертикальные надрезы.
- # Поставить в заранее разогретую до 200 градусов духовку, печь до золотистого цвета.
- # Достать из духовки и минут через 10 порезать ломтиками по надрезам.

Пирожки можно сначала порезать затем запекать.