



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

Пирожки «Бурма» Burma Börek



½ пакета быстрорастворимых дрожжей
0,5 стакана растит. масла
2 стакана теплой воды
1 яйцо
1 яичный желток
1 ч.л. соли
Мука, сколько потребуется для замеса теста
Для прослойки:
0,5 пачки маргарина
¼ пачки слив. масла
Для начинки:
300 гр. брынзы
Смазать:
1 яичный желток
1 ст.л. молока

- # Растворить дрожжи в теплой воде, добавить яйцо, яичный белок и масло, перемешать.
- # Посолить и добавляя муку замесить не пристающее к рукам средней упругости тесто. Тесто накрыть и поставить в теплое место минимум на 30 минут.
- # Сыр размять вилкой. Маргарин и слив. масло растопить.
- # Тесто разделить на 5 равных частей. Каждую часть посыпать мукой и раскатать как можно тоньше.
- # Лепешку смазать растопленным маслом и посыпать по всей поверхности немного сыра.
- # Сверху положить еще одну раскатанную лепешку, снова смазать маслом и посыпать сыром. Остальные лепешки также положить сверху слоями смазать маслом и посыпать сыром.
- # Затем отрезав края лепешек придать форму прямоугольника.
- # Отрезанные части положить сверху на тесто.
- # Затем скрутить не плотный рулет.
- # Рулет тихонько растягивая руками растянуть до 1 метра.
- # Разрезать на 2 части. Один край первого рулета аккуратно закручиваем по часовой стрелке, другой против часовой стрелки. Таким образом рулет еще немного растянется.
- # Вторую часть рулета закрутим таким же образом. Затем разрезать на кусочки шириной в 3 пальца и положить пирожки в смазанный маслом противень.
- # Смазать сверху смесью с молоком желтком и поставить в заранее разогретую до 180 градусов духовку. Печь до золотистого цвета.

Когда крутим рулет в разные стороны, помощь второго человека не помешает.