



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

Пирожки «Чубук» Çubuk Böreği



6 шт. юфки (готовое тонко раскатанное тесто)
2 стакана молока
1 стакан растит. масла
2 яйца
Для начинки:
300 гр. брынзы
Пол-пучка петрушки

- # Отделить желток одного из яиц. В чашке смешать яйцо, белок, молоко и масло.
- # юфку растелить, смазать поверхность 4-5 ст.л. молочной смеси. Края юфки сложить к середине так чтобы получился квадрат. Снова смазать смесью.
- # На один край квадрата по всей длине положить начинку из сыра с петрушкой. И на противоположный край также положить начинку.
- # Скрутить обе стороны рулетом к середине.
- # В таком состоянии положить пирог на смазанный маслом противень.
- # Остальные лепешки приготовить также и положить на противень.
- # В оставшуюся молочную смесь добавить желток и полить ею бёрек.
- # Затем прямо в противне порезать на кусочки шириной в 4 пальца и поставить в заранее разогретую до 180 градусов духовку. Печь до золотистого цвета.

Вместо молока, для смеси можно использовать айран в таком же количестве.