



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

## Пирожки по- Йозгатски

Yozgat Böreği



3 юфки (готовое тонкое тесто)  
1 не большой пучок шпината  
8-10 ломтиков бастурмы (100 гр.)  
1 луковица  
1 яйцо  
0,5 ч.л. черного молотого перца  
0,5 стакана растит. масла  
Соль  
Промаслить:  
0,5 стакана растит. масла  
Смазать сверху:  
0,5 стакана растит. масла

- # Лук мелко порезать и пассировать в масле до золотистого цвета.
- # Добавить мелко порезанный шпинат вместе с стеблями, готовить 10 минут на медленном огне.
- # Затем добавить мелко порезанную бастурму, перемешать несколько раз, закрыть крышкой и снять с огня.
- # Через 30 минут добавить яйцо, перемешать.
- # юфку положить друг на друга, разрезать сначала (+), затем еще (x). Получится по 8 треугольников каждой юфки.
- # Первый треугольник смазать маслом, сверху положить второй треугольник. На широкую часть треугольника положить достаточное количество начинки. Сложить справа, затем слева и завернуть рулетиком.
- # Подготовить таким образом остальные треугольники и положить на смазанный маслом противень. Смазать поверхность растит. маслом.
- # Поставить в заранее разогретую до 190 градусов духовку, готовить до золотисто-коричневого цвета.
- # Подавать горячими или теплыми.

Вообще пирожки обжаривают в масле, но для здоровья лучше печь в духовке.