



## Кырма Берек

Kırma Börek



3 шт. юфки (готовое тонкое тесто)  
250-300 гр. брынзы  
1 стакан молока  
1 яйцо  
¾ стакана растит. масла  
Украсить:  
1 ст.л. кунжута

- # Противень смазать маслом. юфку порвать посередине и половинки разложить в противне не расправляя, как бы в сжатом состоянии.
- # Молоко, яйцо и масло взбить венчиком. Половину вылить на тесто, затем посыпать размятым вилкой сыром и сверху вылить оставшееся молоко.
- # Слегка прижать руками, затем посыпать сверху кунжутом.
- # Поставить в заранее разогретую до 180 градусов духовку и готовить до золотистого цвета.
- # Подавать порезав квадратиками.

В рецепте не рекомендуют использовать сыр с высокой процентностью жирности.