



## Бёрек из лаваша

Lavaş Böreği



12 шт. маленьких лепешек лаваша

Для начинки:

1 стакан тертого на терке сыра  
1,5 стакана тертой на терке брынзы  
1 ч.л. красного острого перца  
10-15 веточек петрушки

Для соуса:

1 стакан молока  
1 яйцо  
125 гр. слив. масла  
0,5 ч.л. соли

# Растопить слив. масло на медленном огне, дать остить. В тертый сыр добавить мелко рубленную петрушку и красный острый перец, перемешать.

# Яйцо, молоко, соль и половину остывшего масла взбить венчиком.

# Одну лепешку лаваша смочить соусом, положить достаточное количество начинки и накрыть сверху второй лепешкой лаваша, края хорошо зажать.

# Таким образом приготовить 6 пирожков. Оставшимся маслом смазать сковороду и обжарить бёrek с двух сторон.

# Перед подачей порезать треугольниками. Подавать горячими или теплыми.

Лаваш станет мягким если подержать его в соусе 5-10 минут.