



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

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 остыть. 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 бёреки с двух сторон.
- # Перед подачей порезать треугольниками. Подавать горячими или теплыми.

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