



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

Десерт (Читыр бургу)

Çitir Burgu



8 квадратиков теста Мильфей
1 стакан брынзы
1 яичный белок
Смазать сверху:
1 яичный желток
1 ст.л. воды

- # Сыр смешать с белком.
- # Тесто посыпать мукой и пальцами немного увеличить в размере.
- # На 4 квадратика положить начинку. Сверху накрыть остальными квадратиками, края и середину прижать, чтобы начинка не вытекла.
- # Затем ножом каждый квадратик разрезать на 4 равные полоски. Держа концы полосок повернуть несколько раз в противоположные стороны.
- # Положить вертушки на смазанный маслом противень, сверху смазать смешанным с водой желтком.
- # Поставить в заранее разогретую до 200 градусов духовку, печь до золотистого цвета.
- # Подавать горячими или теплыми.

Для начинки можно также использовать картофельное пюре.