



Бёрек с макаронами

Makarnalı Rulo Börek



2 юфки (готовое тонко раскатанное тесто)
0,5 пачки макарон фузилли (спиральки)
2 яйца
2 больших ломтика брынзы
1 стакан молока
3/4 стакана растит. масла
0,5 ч.л. соли

- # Макароны варить 10-11 минут в 2,5 стаканах воды.
- # Когда макароны немного остынут, добавить размятый сыр, перемешать.
- # Яйца, молоко и растит. масло, хорошо взбить. Несколько ложек вылить в макароны.
- # юфку разложить на столешнице, смазать поверхность молочной смесью, выложить сверху половину вареных макарон (макароны выкладывать в форме квадрата, не выходя на круглые части теста). Сверху накрыть второй юфкой, снова смазать молочной смесью и выложить остальные макароны.
- # Отрезать круглые части по бокам, положить их сверху, затем скрутить не тугой рулет. Разрезать рулет на 2 части и положить на смазанный маслом противень.
- # Сверху смазать оставшейся смесью. Сверху сделать надрезы шириной в 1 палец.
- # Поставить в разогретую до 190 градусов духовку, печь до золотисто-коричневого цвета.
- # Достать из духовки и минут через 15 порезать ломтиками по надрезам.

Для начинки можно использовать сосиски, колбасу или поджаренный фарш.