



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

Трехцветный берек

Üç Renkli Börek



3/4 стакана молока
1 яйцо
3 ст.л. растит. масла
1 ч.л. соли
Мука, сколько потребуется для замеса теста (2,5-3 стакана)
Смазать:
3/4 стакана растит. масла
Для начинки:
2 средние моркови
15-20 ломтиков бастурмы
450-500 гр. шпината
Соль
Смазать сверху:
1 яйцо
1 ст.л. кунжута

- # Взбить вилкой яйцо, молоко, масло и соль. Добавляя муку замесить не пристающее к рукам тугое тесто.
- # Оставить тесто на 30 минут.
- # Шпинат, помыть, порезать, положить в кастрюлю, посолить, накрыть крышкой и готовить на медленном огне.
- # Морковь потереть на терке, смешать с не большим количеством соли. Готовый шпинат откинуть на дуршлак.
- # Тесто разделить на 3 равные части. Каждую часть посыпать мукой и раскатать как можно тоньше.
- # Первую лепешку смазать маслом и выложить по всей поверхности морковь. Вторую лепешку положить сверху, смазать маслом и выложить резаную бастурму. Сверху положить третью лепешку, смазать маслом и выложить сверху шпинат.
- # Круглые края отрезать, разместить сверху полученного квадрата, затем скатать рулет.
- # Рулет разрезать на 2 части, положить на противень застланный бумагой для выпечки, смазать сверху взбитым яйцом и посыпать кунжутом. Сделать сверху надрезы шириной в 2 пальца.
- # Поставить в разогретую до 190 градусов духовку, печь до золотисто-коричневого цвета.
- # Достать из духовки, дать немного остыть, затем порезать ломтиками по надрезам.

Лепешки, после того как раскатали, лучше оставить на 5-10 минут подсохнуть, тогда они не слипнутся.