



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

---

## Бошнак бёреи

Boşnak Böreği



2,5 стакана теплой воды  
1,5 ч.л. соли  
Мука, сколько потребуется для замеса теста(3,5-4 стакана)  
Промаслить:  
125 гр. слив. масла  
0,5 стакана растит. масла  
Для начинки:  
3-4 шт. лука-порей  
0,5 стакана растит. масла  
1 стакан брынзы  
2 яйца  
0,5 ч.л. черного молотого перца  
1 ч.л. соли

# В теплую воду добавить соль, затем добавляя муку замесить тугое тесто. Тесто оставить на несколько минут.

# Лук-порей мелко порезать и пассировать в масле некоторое время, посолить, поперчить, снять с огня.

# Когда лук остынет добавить размятый вилкой сыр и взбитое яйцо, перемешать.

# Тесто разделить на 30 равных кусков. Каждую часть посыпать мукой и раскатать не большие лепешки. Затем поверхность лепешек смазать смесью из слив. и растит. масла (слив. масло растопить, остудить). Лепешки положить друг на друга по 5 шт. Получится 6 кучек.

# Первую кучку посыпать мукой и раскатать размером с круглую форму. Форму смазать маслом и разместить в ней раскатанное тесто. Смазать поверхность маслом.

# Вторую и третью кучку также раскатать и положить сверху на первую каждый раз смазывая маслом.

# Затем положить начинку из лука и сверху остальные раскатанные кучки.

# Поверхность смазать оставшимся маслом, порезать квадратиками.

# Поставить в разогретую до 180 градусов духовку, печь до золотистого цвета.

Рецепт является этническим и пришел с Балкан в период Османской империи.