



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

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. масло (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.