



## Бошнак бёреи

Boşnak Böreği



2,5 стакана теплой воды

1,5 ч.л. соли

Мука, сколько потребуется для замеса теста(3,5-4 с)

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 остывает 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.