



Чизик бёrek

Çizik Börek



1 стакан теплой воды
1 ст.л. сока лимона
1 ч.л. соли
Мука, сколько потребуется для замеса теста
Смазать:
0,5 стакана оливкового масла
1 яйцо
0,5 стакана воды
Для начинки:
300 гр. брынзы

- # В теплую воду добавить сок лимона и соль. Добавляя муку замесить тугое тесто. Тесто накрыть и оставить минимум на 1 час.
- # Затем разделить на 2 части, посыпать мукой и раскатать как можно тоньше. Оставить подсохнуть на 5 минут.
- # Яйцо взбить с водой и оливковым маслом, смазать 1/3 частью смеси раскатанную лепешку.
- # Разрезать лепешку по середине и положить начинку из сыра на каждую сторону вдоль всего среза.
- # Отрезать круглые части теста, положить их на лепешку и начиная со срезов с сыром свернуть плоский рулет шириной в 4 пальца.
- # Также свернуть 2-ую лепешку. Вторую часть теста приготовить таким же образом. Получится 4 плоских рулета.
- # Рулеты порезать на квадратики шириной в 4 пальца. Ножом сделать 2 царапины на расстоянии 1 см. друг от друга (не надрезы, а царапины!).
- # Бёrek выложить на обильно смазанный маслом противень не оставляя промежутков. Сверху полить оставшейся смесью.
- # Печь в разогретой до 180 градусов духовке до золотисто-коричневого цвета.

Вместо лимона можно использовать уксус.