



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

Гёзлеме из теста Мильфей

Milföy Gözlemesi



8 квадратиков теста Мильфей
250-300 гр. брынзы
15-20 веточек петрушки
4 ст.л. подслн. масла

- # Сыр размять, петрушку мелко порубить, смешать.
- # Тесто посыпать мукой и не теряя формы раскатать увеличив в объеме.
- # Смочить края раскатанной лепешки водой, положить начинку по всему периметру и накрыть сверху второй раскатанной лепешкой. Края залепить.
- # Таким образом приготовить 4 шт. гёзлеме.
- # В сковороде с тефлоновым покрытием налить 1 ст.л. масла и обжарить гёзлеме с двух сторон.
- # Подавать горячим.

Если хотите чтобы гёзлеме было меньше размером, послетого как положили начинку, сверните лепешку пополам.