



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

Пахлава бёрек

Baklava Börek



3 яйца
1 стакан молока
2 ст.л. уксуса
1 стакан подсолн. масла
Щепотка соли
Мука, сколько потребуется для замеса теста
Для раскатывания:
2 стакана кукурузного крахмала
Промаслить:
250 гр. слив. масла
Для начинки:
450-500 гр. брынзы
Пол пучка петрушки

- # Смешать яйца, молоко, подсолн. масло и соль.
- # Добавляя муку замесить тесто как на хлеб. Тесто накрыть оставить на 30 минут.
- # Затем разделить тесто на 18 равных частей.
- # 9 кусков посыпая крахмалом раскатать как можно тоньше.
- # Форму смазать маслом, разместить аккуратно первую раскатанную лепешку, смазать немного растопленным слив. маслом.
- # Сверху положить вторую лепешку, смазать маслом. Т.о. положить все 9 лепешек.
- # Затем положить начинку из сыра с петрушкой.
- # И сверху положить остальные 9 раскатанных лепешек, не забывая смазывать маслом.
- # Оставшимся слив. маслом полить поверхность бёрека, размазать, порезать квадратиками.
- # Поставить в разогретую до 200 градусов духовку, печь до золотисто-коричневого цвета.
- # Подавать теплым.

Важно раскатывать тесто очень тонко как на пахлаву. Отсюда и название Пахлава бёрек.