



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

Пирог с яйцами

Yumurta Böreği



4 шт. юфки (готовое тонко раскатанное тесто)
3 ст.л. слив. масла
1 стакан молока
0,5 стакана воды
Для начинки:
1 пучок шпината
6 шт. яиц
0,5 ч.л. черного перца
0,5 красного острого перца
0,5 ч.л. соли

- # Слив. масло растопить и частью смазать противень.
- # Оставшееся масло смешать с водой и молоком. Помытый шпинат порезать и пожать немного с солью.
- # Первую лепешку положить "небрежно" в противень, сбрызнуту смесью из молока и масла. Вторую лепешку обмакнуть в эту же смесь и положить на первую.
- # Затем выложить шпинат, посолить, поперчить.
- # Сделать в шпинате 6 "воронок" и разбить туда яйца.
- # Третью лепешку тоже обмакнуть в смесь и положить аккуратно сверху на шпинат с яйцами.
- # Четвертую лепешку отрезать по размеру противня, отрезанные части смочить в смеси и положить сверху на третью лепешку.
- # Последней положить четвертую лепешку, полить оставшейся смесью из молока и масла.
- # Затем порезать на 6 квадратов так, чтобы яйца остались в середине каждого квадрата.
- # Поставить в разогретую до 180 градусов духовку, запекать минут 30.
- # Подавать горячим.

Рецепт принадлежит кухне Османской империи. Сверху можно посыпать чернушкой.