



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

Катмерли бёрек

Katmerli Börek



2 шт. юфки (готовое тонко раскатанное тесто)
2 яйца
Для начинки:
300-350 гр. брынзы
Сверху:
1 ст.л. маргарина
0,5 стакана оливкового масла

- # Маргарин растопить и смешать с оливковым маслом. Частью смазать противень.
- # Первую лепешку растелить, смазать её взбитым яйцом. Сложить сначала справа к середине, слева, затем сверху и снизу к середине, чтобы получился квадрат.
- # Смазать поверхность маслом, положить сверху размятый вилкой сыр и разрезать квадрат на 16 квадратиков.
- # Квадратики начиная с угла свернуть рулетиками и выложить на противень.
- # Тоже сделать и со второй юфкой. Смазать рулетики оставшимся маслом и поставить в разогретую до 190 градусов духовку, печь до золотистого цвета.
- # Подавать теплыми.

Бёрек необходимо запекать в хорошо разогретой духовке.