



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

---

## Бёрек с соусом

Soslu Börek



3 шт. юфки (готовое тонко раскатанное тесто)  
Для начинки:  
750 гр. шпината  
1 луковица  
5-6 ст.л. растит. масла  
1 ч.л. черного перца  
1 ч.л. соли  
Для соуса:  
1,5 стакана холодного молока  
1,5 ст.л. слив. масла  
1,5 ст.л. муки  
0,5 ч.л. соли  
Сверху:  
1 стакан тертого на терке сыра

- # Шпинат помыть, дать стечь, мелко порезать. Лук мелко порезать.
- # Пассировать лук в растит. масле до золотистого цвета, добавить шпинат, готовить на сильном огне, посолить, поперчить.
- # Муку пассировать в слив. масле несколько минут, добавить холодное молоко и соль, варить пока загустеет.
- # юфку положить друг на друга, порезать так (+), получится 12 треугольников.
- # На широкую сторону положить начинку из шпината, свернуть рулетом, затем скрутить вокруг себя чтобы получилась розочка.
- # Положить бёреки на противень смазанный маслом, на каждый положить по 1 ст.л. соуса, поставить в разогретую до 190 градусов духовку, печь до готовности.
- # Достать из духовки, посыпать сыром и снова в духовку на несколько минут, чтобы расплавился сыр.
- # Подавать горячими.

Чтобы шпинат при тушении не дал сок, тушить лучше на сильном огне.