



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

Бёрек "Сачаклы пачанга"

Saçaklı Paçanga



500 гр. кадаифа (пресное тесто, тонкие нити)
Для соуса:
0,5 стакана растит. масла
0,5 стакана айрана
1 яичный белок
Для начинки:
12 ломтиков бастурмы
2 помидора
3 шт. зеленого стручкового перца
1 стакан тертого на терке сыра
0,5 ч.л. соли
Смазать:
Яичный желток

- # Бастурму мелко порезать, помидоры очистить от кожуры, мелко порезать. Перец очистить от семечек, мелко порезать. Продукты смешать, добавить сыр, перемешать.
- # В кадаиф добавить яичный белок, айран и масло. Перемешавая хорошо пропитать кадаиф.
- # От кадаифной массы оторвать пригоршню, разравнять размером с ладонь, затем на край положить начинку и скрутить плотный рулет.
- # Положить бёреки на смазанный маслом противень, смазать поверхность желтком смешанным с 2 ст.л. воды.
- # Поставить в разогретую до 190 градусов духовку, готовить пока зажарится.
- # Подавать теплыми.

Бёрек можно обжарить в масле предварительно обмакнув в взбитые яйца.