



## Кол бёrek

Аçma Kol Böreği



1 яйцо

1 яичный белок

1 стакан воды

0,5 ч.л. соды

1 ч.л. соли

Мука, сколько потребуется для замеса теста  
Промаслить:

4 ст.л. слив. масла

0,5 стакана оливкового масла

Для начинки:

1 стакан брынзы

10-15 веточек петрушки

Смазать:

1 яичный желток

- # В чашке смешать воду, яйцо, яичный желток и соль.
- # Добавить соду и добавляя муку замесить упругое тесто.
- # Накрыть тесто влажным полотенцем и оставить на 30 минут.
- # Затем тесто разделить на 5 равных кусков. Каждый кусок посыпать мукой и раскатать как можно тоньше.
- # Слив. масло растопить, смешать с оливковым и смазать поверхность лепешки.
- # Затем сложить правую часть лепешки к центру, затем левую, снизу и сверху сложим к центру, не забывая каждый раз смазывать маслом. Повторить складывание еще раз.
- # Сложить также все лепешки, оставить на столе на 15 минут чтобы застыло масло.
- # Затем снова посыпать мукой и еще раз раскатать в форме прямоугольника. На край положить сыр, скатать рулетом.
- # Положить рулеты бок о бок в смазанный маслом противень.
- # В оставшееся масло добавить яичный желток и смазать поверхность бёrekов.
- # Поставить в разогретую до 200 градусов духовку, печь до золотистого цвета.
- # Достать из духовки и минут через 5 порезать на брускочки шириной в 3 пальца.
- # Подавать теплым.

Ещё бёrek можно свернуть вокруг своей оси прямо в противне.