



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

Кол бёрек

Аçма 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 бёреков.
- # Поставить в разогретую до 200 градусов духовку, печь до золотистого цвета.
- # Достать из духовки и минут через 5 порезать на брусочки шириной в 3 пальца.
- # Подавать теплым.

Ещё бёрек можно свернуть вокруг своей оси прямо в противне.