



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

## Бёрек с маком

Haşhaşlı Börek



3 шт. юфки (готовое тонко раскатанное тесто)  
4 ст.л. маковой пасты  
0,5 стакана растит. масла  
Для начинки:  
1 стакан зеленой чечевицы  
0,5 стакана растит. масла  
2 луковицы  
0,5 ч.л. тмина  
0,5 ч.л. соли  
Смазать сверху:  
1 яйцо

- # Чечевицу замочить в воде на ночь. На следующий день сварить.
- # В сковороде нагреть масло, добавить мелко резанный лук, пассировать до золотистого цвета.
- # Затем добавить чечевицу, соль, тмин, перемешать.
- # Маковую пасту хорошо смешать с растит. маслом.
- # Первую юфку разложить, смазать поверхность 1/3 частью маковой пасты, затем разрезать на 8 треугольников.
- # На широкую сторону каждого треугольника положить начинку, свернуть справа, слева, затем завернуть рулетики.
- # Прodelать все тоже самое с остальной юфкой.
- # Положить бёрек на противень застланный бумагой для выпечки, смазать взбитым яйцом.
- # Поставить в разогретую до 185 градусов духовку на 30 минут.
- # Подавать теплыми.

Тмин кладут в чечевицу для того чтобы предотвратить газы в кишечнике.