



## Бёрек "Ай бёреи"

Ay Böreği



1 пакетик быстрорасторимых дрожжей  
1,5 стакана воды  
0,5 ч.л. сахара  
1 ч.л. соли  
Мука, сколько потребуется для замеса теста  
Промаслить:  
125 гр. слив. масла  
Для начинки:  
250 гр. фарша  
1 луковица  
1 кофейная чашечка растит. масла  
0,5 ч.л. черного перца  
0,5 ч.л. соли  
Смазать:  
1 яйцо

- # В чашке смешать воду, сахар, соль, добавить дрожжи.
- # Добавляя муку, замесить упругое тесто. Тесто накрыть и оставить на 45 минут.
- # Лук мелко порезать, пассировать в растит. масле до золотистого цвета. Добавить фарш, обжарить. Посолить, поперчить, снять с огня.
- # Тесто разделить на 5 равных частей. Каждую часть посыпать мукой и раскатать как можно тоньше.
- # Каждую лепешку смазать растопленным слив. маслом, свернуть не плотным рулетом.
- # Рулеты разрезать на кусочки шириной в 4 пальца. Затем каждый кусочек пальцами размять в не большую лепешку, на середину положить начинку, залепить придав форму месяца.
- # Положить бёреки на противень застланный бумагой для выпечки. Смазать оставшимся маслом с добавлением яйца.
- # Поставить в разогретую до 180 градусов духовку на 25-30 минут.
- # Подавать теплыми.

Забытый рецепт бёрека принадлежит г. Анкара.