



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

Бёрек со шпинатом

Ispanaklı Börek



6 шт. юфки (готовое тонко раскатанное тесто)
2 яйца
1 стакан растит. масла
1,5 стакана молока
Для начинки:
500 гр. шпината
0,5 ч.л. соли
2 куска брынзы
0,5 ч.л. красного перца

Частью масла смазать противень.

Оставшееся масло вылить в чашку, добавить яйца и молоко, взбить. Шпинат мелко порезать и пожарить с солью. Сыр размять.

юфку положить на противень, свисшие края отрезать и разместить сверху.

Смазать поверхность 5-6 ст.л. смеси из молока и масла. Сверху разложить вторую юфку, края обрезать, смазать смесью.

После того как разложим третью лепешку, по всей поверхности выложить шпинат, сыр и посыпать красным перцем.

Сверху таким же образом разложить остальные 3 лепешки.

Оставшуюся смесь вылить сверху, порезать квадратиками и поставить в разогретую до 180 градусов на 45 минут.

Подавать теплыми.

Для начинки шпинат и лук можно потушить.