



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

Молочный пирог

Sade Süt Böreği



5 яиц
2 стакана молока
1 ст.л. сахара
0,5 ч.л. соды
1 ч.л. соли
3 стакана молока
Смазать:
1 ст.л. с горкой слив. масла

- # Взбить яйца с сахаром, добавить муку и соду, мешать еще некоторое время.
- # Затем добавить молоко и хорошо взбить.
- # Форму обильно смазать маслом, поставить в разогретую до 170 градусов духовку на 35 минут.
- # Достать из духовки. Подавать минут через 10 порезав квадратиками.

Пирог готовили во времена Османской империи во дворце на сухур.