



Кырышик бёrek

Kırışık Börek



2 яйца
0,5 стакана молока
0,5 стакана растит. масла
1 ст.л. уксуса
1 ч.л. соли
Мука, сколько потребуется для замеса теста
Промаслить:
2 ст.л. слив. масла
0,5 стакана растит. масла
Для начинки:
250 гр. брынзы

- # Смешать яйца, молоко, масло, уксус и соль.
- # Добавляя муку, замесить упругое тесто, накрыть, оставить на 30 минут.
- # Затем разделить тесто на 4 равные части.
- # Каждую часть посыпать мукой и раскатать как можно тоньше. Смазать поверхность смешенным слив. с раст. маслом.
- # 1/4 часть сыра выложить по всей поверхности теста. Одну сторону свернуть шириной в 4 пальца, сверху положить скалку и накрутить не туго на нее тесто.
- # Затем прямо на скалке с двух сторон сдвинуть слегка тесто к середине, скалку аккуратно вытащить. Придать рулету форму месяца.
- # Бёrek положить на противень смазанный маслом, смазать поверхность оставшимся маслом.
- # Поставить в разогретую до 190 градусов духовку, Печь до золотистого цвета.
- # Подавать теплыми.

Сливочное масло лучше использовать домашнее.