



Су бёрек

Yufkadan Su Böregi



1 кг. юфки (готовое тонко раскатанное тесто)
3 яйца
1 стакан воды
2 стакана молока
3 ст.л. слив. масла
Для начинки:
500 гр. брынзы

- # Слив. масло растопить на медленном огне, дать остить.
- # Взбить 2 яйца + яичный белок, добавить воду, молоко и слив. масло, перемешать.
- # Противень смазать маслом, растелить первую лепешку. Сверху по всей поверхности посыпать сыром.
- # Вторую лепешку смочить в приготовленной смеси, слегка отжать и положить не разравнивая на первую. Посыпать сыром.
- # Повторить все тоже с остальными лепешками.
- # Последнюю лепешку растелить не смачивая в смеси. В оставшуюся смесь добавить желток, перемешать и смазать поверхность бёрека.
- # Порезать квадратиками и поставить в разогретую до 185 градусов духовку, запекать до золотистого цвета. Примерно 35 минут.
- # Подавать теплым.

Сыр можно класть только в середине берёка, а не на каждый слой.