



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

---

## Локум бёрек

Lokum Böreği



3 шт. юфки (готовое тонко раскатанное тесто)  
1,5 стакана молока  
1,5 ст.л. муки  
1 ст.л. слив. масла  
Половина кольца суджукa (колбаса со специями)  
Для кляра:  
2 яйца  
1 стакан панировочных сухарей  
Жарить:  
Растит. масло

# Муку обжарить в слив. масле до изменения цвета. Добавить холодное молоко, помешивая варить до загустения.

# Колбасу мелко порезать. юфку положить друг на друга, разрезать на 12 треугольников.

# В остывший соус добавить колбасу, перемешать.

# На широкую часть треугольника положить начинку, свернуть справа, затем слева и закрутить рулетом. Накрутить так же рулетики из остальной юфки.

# Бёреки окунуть в взбитые яйца, затем в панировочные сухари и обжарить в разогретом масле.

# Подавать теплыми.

Вместо колбасы можно использовать бастурму.