



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

Пирожки с Чечевицей

Mercimekli Börek



3 тонкие лепёшки
1 стакан варёной зелёной чечевицы
Пол стакана раст.масла
1 стакан не сладкого йогурта
1 репч.лук
1 яйцо
1 помидор
Соль

- # Лук мелко порезать,добавить чечевицу,пол чайн.ложки соли,раст.масло.Обжарить на среднем огне.Остудить.
- # Йогурт,яичный желток,раст.масло перемешать и смазать тонкую лепёшку.
- # Сверху положить второй слой и так же смазать йогуртом с маслом.
- # После- третью лепёшку.Порезать на 12 равных частей.
- # В середину кусочка положить начинку из чечевицы и завернуть.
- # Сверху смазать яичным желтком,сделать надрез 3см.и закрыть долькой помидора.
- # Пирожки положить на мяслянный противень и запекать до золотистой корочки,при температуре 180.

Пол стакана раст.масла разделить на 2части: для жарки начинки и для того что бы смазать лепёшки.